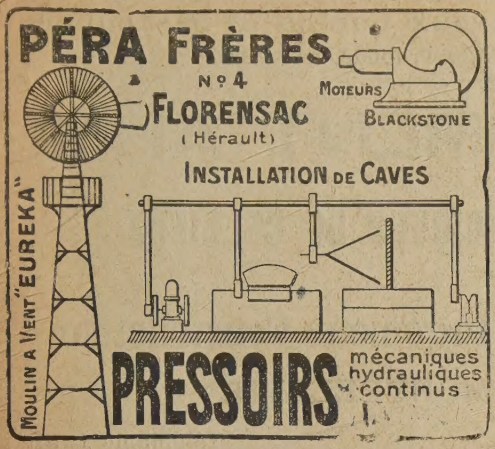
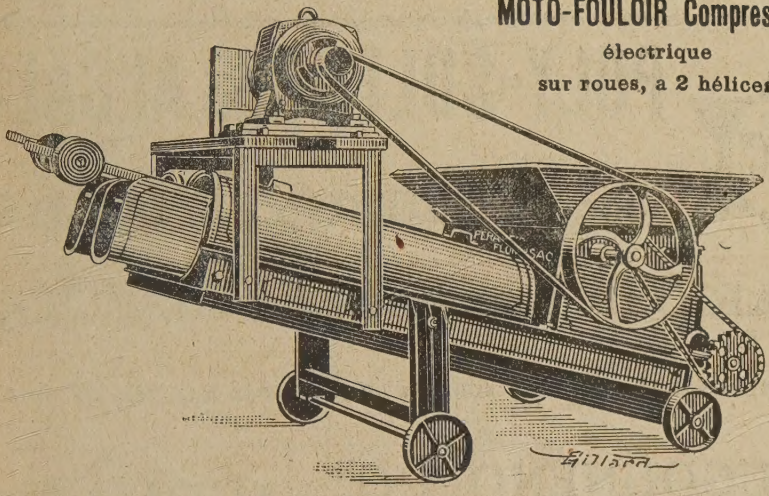


Catalogue général

Franco sur demande

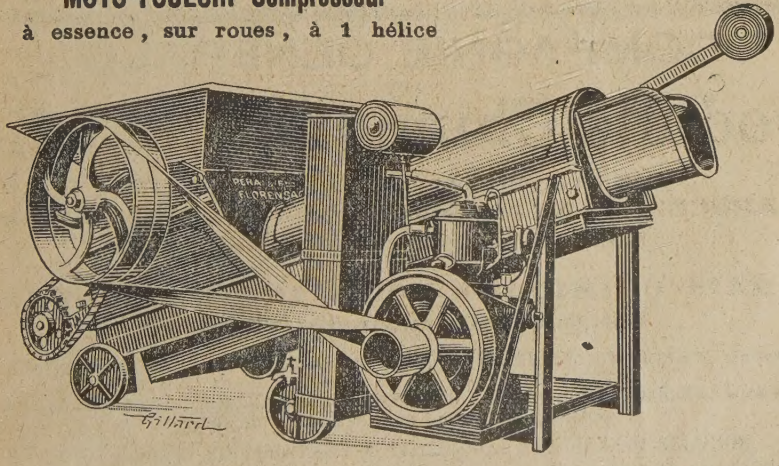
MOTO-FOULOIR Compresseur

électrique
sur roues, a 2 hélices



MOTO-FOULOIR Compresseur

à essence, sur roues, à 1 hélice



R. C. Agde 1027-1028.

Entreprise Générale de Travaux publics et particuliers
(Établissements G. GRASSET, fondés en 1798)

CUVES EN CIMENT ARMÉ

et

INSTALLATIONS MÉCANIQUES DE CELLIERS

par

JEAN THUILE, Ingénieur-Constructeur

18, rue Terral, MONTPELLIER

R. C. Montpellier 1180 Téléphone 1-75

POLY-SULFURES ALCALINS

contre l'OIDIUM, le MILDEW

l'ACARIOSE (Court-Noué), les INSECTES...

s'emploient en solutions simples ou combinés aux sels de cuivre

L^D HUGOUNENQ & C^IE, à LODÈVE (Hérault)

COMPAGNIE GÉNÉRALE
DES
Produits Chimiques du Midi

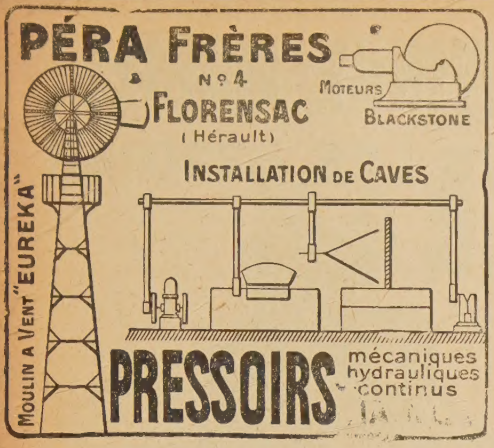
Société anonyme. Capital: TROIS MILLIONS
MARSEILLE — 51, rue Saint-Ferréol, 51 MARSEILLE
AIMÉ GARDAIR, Administrateur-Directeur

ENGRAIS CHIMIQUES POUR TOUTES CULTURES
Superphosphates minéraux, d'os et d'os noirs

Phosphate précipité d'os 38/42 acide phosphorique soluble au citrate d'ammoniaque

Nitrate de soude, Sulfate d'ammoniaque, Sulfate de potasse, Chlorure de potassium, Nitrate de potasse, Sulfate de cuivre, Sulfate de fer.

BOUILLIE DE RASSUEN ADHÉRENTE A PRÉPARATION INSTANTANÉE
Sels marins de toutes qualités pour la consommation, les industries et le bétail.

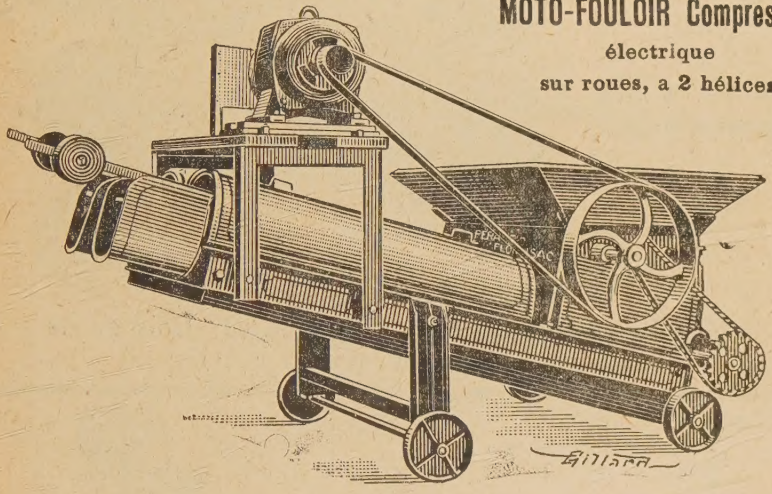


Catalogue général

Franco sur demande

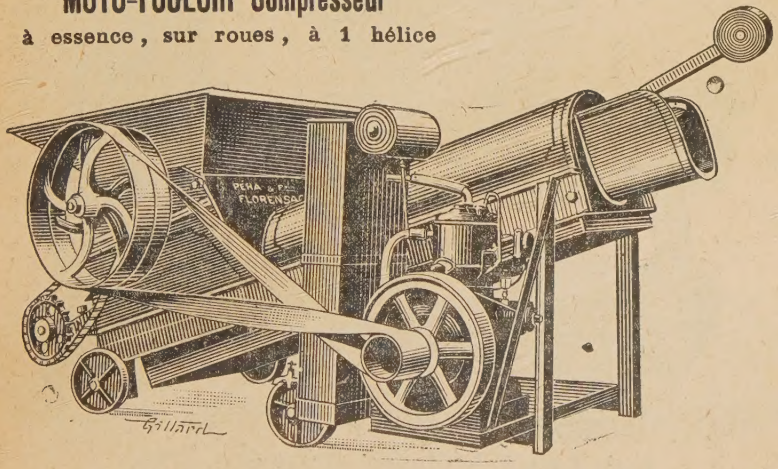
MOTO-FOULOIR Compresseur

électrique
sur roues, a 2 hélices



MOTO-FOULOIR Compresseur

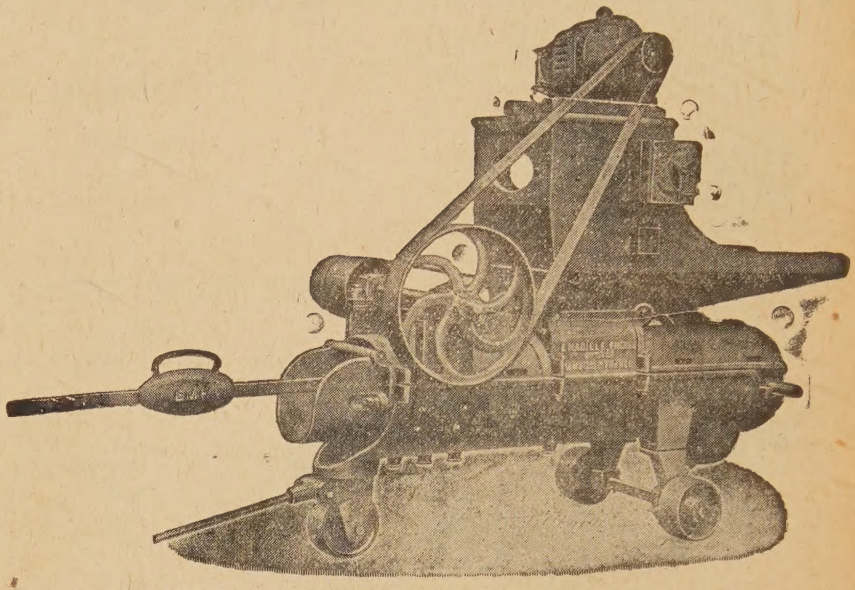
à essence, sur roues, à 1 hélice



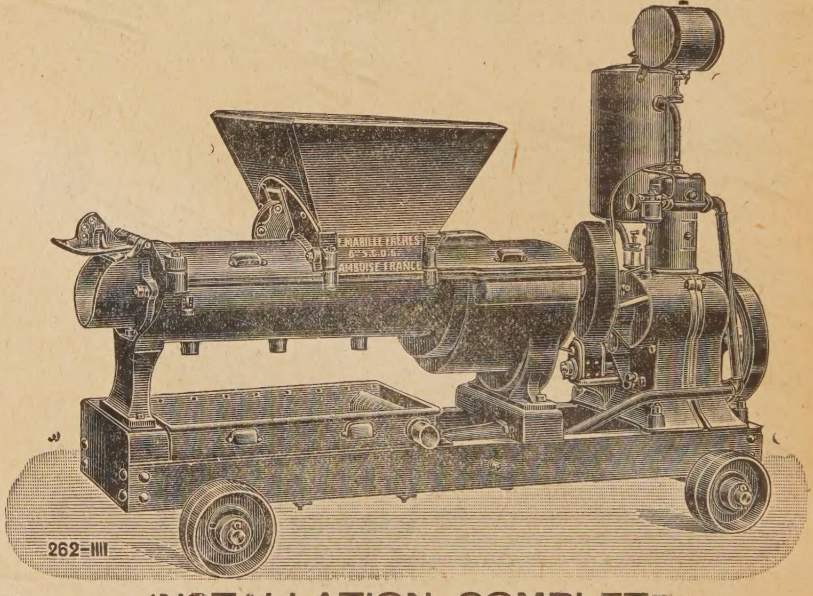
R. C. Agde 1027-1028.

LA PRESSE CONTINUE MABILLE

S'ADAPTE A TOUS LES BESOINS



PRESSE continue **C 320** électrique sur trois galets se déplaçant devant les cuves



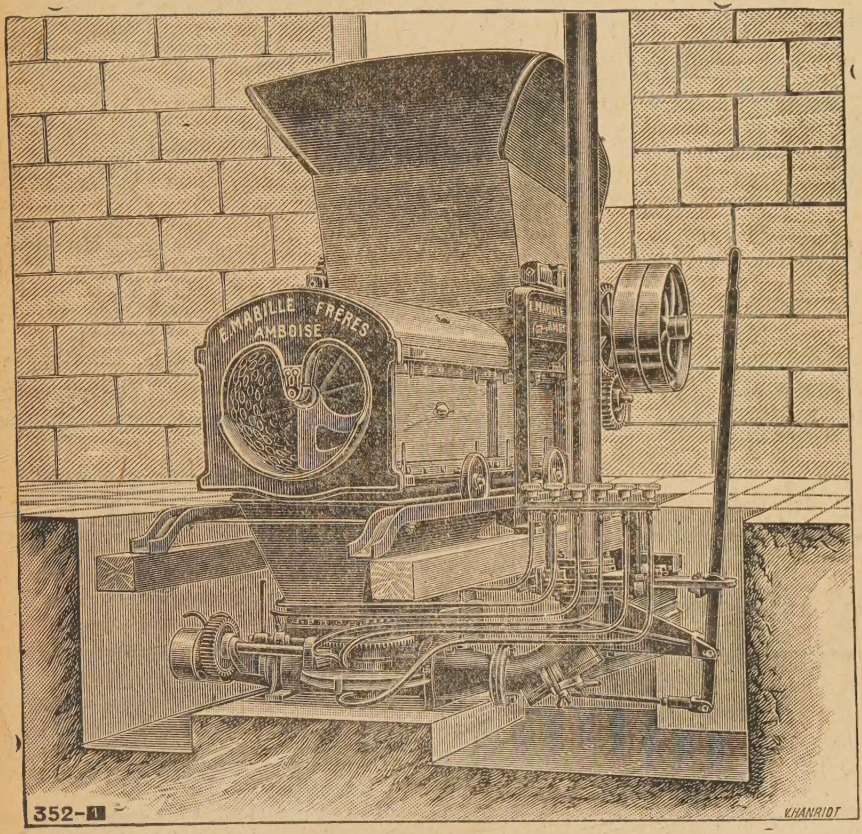
INSTALLATION COMPLETE

Groupe Motopresse **C 220** pour petites et moyennes exploitations

Reg. du Com. Tours. N° 195.

L'ÉGRAPPOIR-POMPE

MABILLE



SEUL PERMET D'ENVOYER DANS LES CUVES

de la vendange *égrappée* ou *non égrappée* grâce à sa FOULO-POMPE spéciale

Demander la Notice spéciale N° 111.

Reg. du Com. Tours. N° 495.

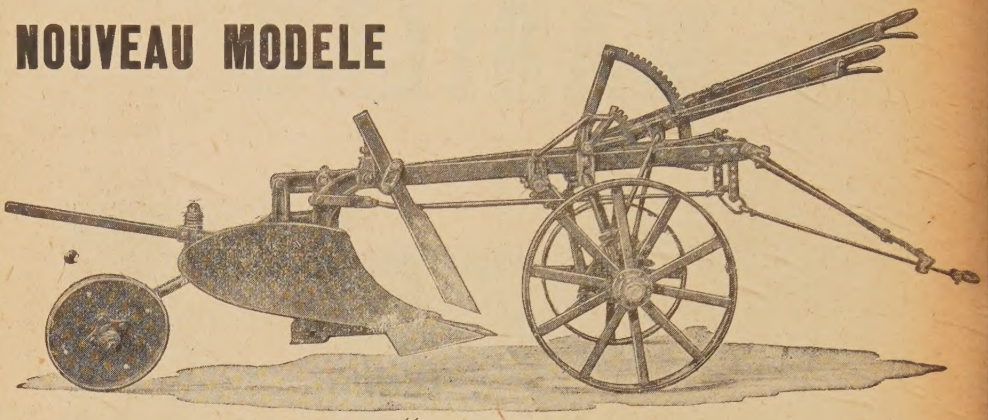
ATELIERS AGRICOLES DU LAURAGUAIS

MONESTIER & CAMBIÈS CONSTRUCTEURS

12, avenue Riquet, **CASTELNAUDARY** (Aude)

R. C. Castelnaudary, nº 1595. Téléphone : **70**

NOUVEAU MODELE



CHARRUE DÉFONCEUSE "M C 1" à pointe mobile spéciale pour tracteur 10/20 C.V.: **FORDSON, TITAN, CASE,** etc., etc.

Toujours disponible : **Tracteurs, charrues 2 et 3 socs, treuils,** etc.

FOULOIRS. PRESSOIRS

POMPES A VIN

CUIVRERIE DE CAVE

Etablissements **Ulysse FABRE**

VAISON (Vaucluse)

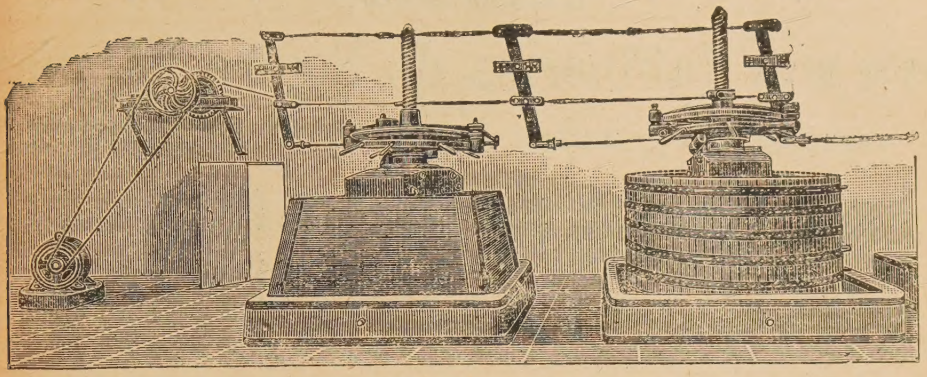
Succursale à AVIGNON : 87, rue Bonneterie, 87. Téléph. 4-59

CHARRUES "FABRE" Versoir véritable acier **"Triplex"**

L'AUTO-BALANCE

Dispositif de commande au moteur des Pressoirs à Levier de tous systèmes

Le plus simple. - Le plus robuste. - Le plus pratique



Établissements GUYOT à CARCASSONNE

Jh CARRIERE, Ingénieur (A. & M.), Gendre - Successeur

Registre du Commerce Carcassonne, N° 1.010.

VIGNES AMÉRICAINES : Boutures, Racinés, Greffés

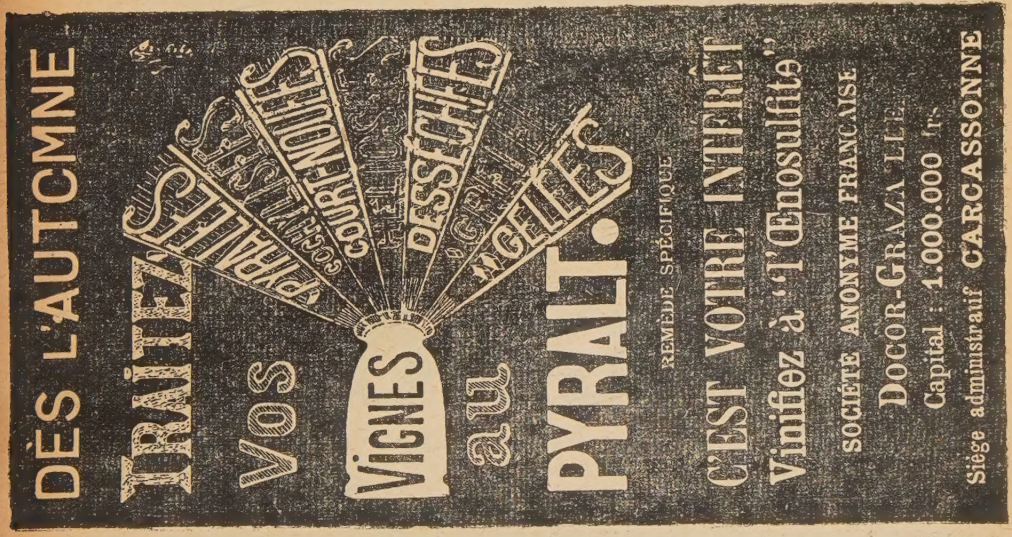
STATION D'ESSAIS D'HYBRIDES PRODUCTEURS

Léon CROUZAT, viticulteur, CARCASSONNE (Aude). *Téléphone 6-32*

accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur.

Plantations et Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique — **Greffage** par souscription.

On peut visiter toute l'année. Reg. Com. Carcassonne N° 3866.



Vinifiez avec

LA SOLUTION SULFUREUSE-PHOSPHATÉE

(Procédé BOUDE)

vendue par les Raffineries de Soufre Réunies

garantie 250 grammes **ANHYDRIDE SULFUREUX**

par litre

Livraison en bonbonnes clissées d'osier de 25 kilos et 50 kilos, accompagnées chacune d'un gobelet dose de 1/2 litre.

Notices et renseignements gratuits sur demande

S'adresser aux **RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES**

1, Place de la Bourse

MARSEILLE

RECONSTITUTION

DES

VIGNOBLES

:: Vignes Américaines ::

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Paul GROS & Cie

ROYAN
(Charente-Inférieure)

ALGER
(13, avenue Pasteur)

Société Alsacienne de Produits Chimiques

Société anonyme au capital de 30 millions de francs

Siège social : **63, Boulevard Haussmann, PARIS.**

Marque SAPC déposée

« COSAN-SAPC »

SOUFRE COLLOIDAL

contre l'oïdium de la vigne et des arbres fruitiers

S'emploie en simple dissolution dans l'eau ou la bouillie cuprique

Pour tous RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER à

Compagnie AUXILIAIRE VITICOLE

15, avenue Georges-Clémenceau, à BÉZIERS (Hérault)

HORTICULTEURS **VITICULTEURS** **MARAICHERS**

Si vous voulez obtenir des récoltes saines et abondantes
employez la BOUILLIE SULFOCALCIQUE

LE "PARATOL"

Nouveau produit breveté, fabriqué industriellement par les Etablissements MALETRA, à Petit-Quevilly (Seine-Inférieure)

Il détruit radicalement tous les INSECTES :

l'Altise, l'Eudémis, le Tigre, le Kermès, l'Anthonone, le Carpocapsa, Pucerons, Limaces et Vers blancs.

Les CRYPTOGAMES :

Tavelure, Mildiou, Oïdium, Chancre du pommier, la Cloque.

Le PARATOL est insecticide, fongicide et bactéricide. C'est le plus puissant désinfectant du sol, des fumiers, des arbres, des plantes et de la vigne.

Il agit préventivement et curativement. A lui seul il remplace les sulfatages, soufrages et échaudages.

Les traitements au Paratol sont les plus efficaces et les plus économiques.

Demandez notices et renseignements aux **Établissements MALETRA**, PETIT-QUEVILLY (Seine-Inférieure).

et chez tous nos dépositaires, à agents régionaux en Province.

FERMENTATION PARFAITE ET RÉGULIÈRE DE LA VENDANGE
CONSERVATION ET AMÉLIORATION DES VINS

par la **VINOSE SEBASTIAN**

Breveté S. G. D. G.

Produit d'origine française recommandé par les sommités œnologiques

BOUILLIES: CUPRO-SULFUREUSE — CUPRO-SULFUREUSE ARSENICALE

POUDRES: SOUFROL — STÉACUPROL — SOUFROLINSECTID

Demander Renseignements au **COMPTOIR FRANCO-ALGÉRIEN**
56, rue Saint-Ferréol, à MARSEILLE

Viticulteurs et Négociants en Vins !

SUPPRIMEZ tous les goûts de moisi, goûts de fûts et mauvaises odeurs, par l'**EMPLOI** du

DÉSINFECTANT RADICAL R-D (Déposé)

avec lequel un simple lavage suffit, et l'**OZONITE** pour le décrassage et le lavage du matériel.

MACHINE ROULEUSE à caver les fûts — RINCEUSE à eau chaude, eau froide et vapeur.
SOUTIREUSE — MACHINE à laver les bouteilles.
CHAMPAGNISATION des Vins par appareil breveté.

Etablissements P. LANDOUZY, 27, rue Wazemmes, à LILLE (Nord).
Directeur: **J.-B. CORNAVIN**, Ingénieur E. N. A. M. (On demande des représentants).

DESTRUCTION DU ROT-BRUN, MILDIOU, OIDIUM
TRENTE ANNÉES DE SUCCÈS

Th. SKAWINSKI
38, Cours du Chapeau-Rouge, 38
BORDEAUX

Soufre cuprique xxx SKAWINSKI.
« L'Étoile », Poudre Médocaine pour Bouillie.
Registre du Commerce Bordeaux N° 217-A

Henri MARTIN et Fils
Georges MARTIN Fils
Successeur
Directeur: **E. CAMBON**
AUBIGNAN (Vaucluse)
Télég. MARTIN-AUBIGNAN Téléph. 1 LIEBER'S code Used

VIGNES AMÉRICAINES SÉLECTIONNÉES
DOMAINES de SAINT-SAUVEUR et de LA FLORANE
(150 Hect. de Vignes-Mères et de Pépinières)
Bois bruts. Bout. de toutes sortes. **Plants racinés. Plants greffés.**

Boutures-Pépinières

41-B, 420 A, 3309, 93-5
et RUPESTRIS DU LOT
DISPONIBLES

au Domaine de Bagnols
par Castelnau-d'Estretefonds (Haute-Garonne)

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
J.-B. TORRILHON
AU CAPITAL DE 7.500.000 FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de Tuyaux de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, etc., vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garnitures presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-cannettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias ; balais-racloirs ; tapis caoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valois de pieds et cache-nez ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour méganiciens, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Pneumatiques Torrilhon pour cycles, motocycles,
Bandes pleines et Bandes amériçaines B. et S. pour camions sur demi-jantes.
Pneumatiques caoutchouc pour l'hiver et pour les sports, bains de mer, etc. — Talons tournants.

MAISONS DE VENTE
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE, NANCY

Reg. Com. Clermont-Ferrand, N° 2106.

Comptoir Agricole Cristofini & Vernet, fondé en 1875

VERNET et NOUGARET Succrs BÉZIERS Téléph. 2.11

Les meilleurs produits
Les meilleurs prix

Spécialités

Engrais V. N.	Matières premières,
Guano de Poisson.	Bécot, etc. . . . .
Mérithal.	Contre le Court-Noué.
Pyralor,	Contre pyrale, cochylis, eudémis.

"Sulphoferment"

Le meilleur produit pour la vinification
Plus de 6.000.000 d'Hectos traités pendant les vendanges de 1923.

Le **SULPHOFERMENT** est garanti conforme au Décret d'Août 1921.

R. C. Béziers. B. 19

SEMENCES D'AUTOMNE

CÉREALES, FOURRAGÈRES et POTAGÈRES

AVOINES, BLÉS, ORGES, SEIGLES

Avoines et Blés spéciaux à la Région méridionale

CATALOGUE SUR DEMANDE

Établissements Jules BARRIÈRE

GRAND PRIX Concours Agricole 1923 Carcassonne.

2, boulevard Omer-Sarraut, CARCASSONNE.

MATÉRIEL DE DISTILLERIE ET DE FLEGMERIE VITICOLE

(Système Paul)

APPAREILS MOBILES POUR DÉSULFITATION
ET PASTEURISATION DES MOUTS

(Système Paul)

WAUQUIER & Cie Sté Anonyme — **Constructeurs**

LILLE, 67-69, rue de Wazemmes — **PARIS**, 26, avenue Trudaine (IXe)

Pompes en tous genres — **Irrigations — Élévations d'eau**

Catalogue gratuit sur demande. R. C. Lille, n° 26270

COMPAGNIE GÉNÉRALE

DES

Produits Chimiques du Midi

Société anonyme. Capital: TROIS MILLIONS

MARSEILLE — 51, rue Saint-Ferréol, 51 — MARSEILLE

AIMÉ GARDAIR, Administrateur-Directeur

ENGRAIS CHIMIQUES POUR TOUTES CULTURES

Superphosphates minéraux, d'os et d'os noirs

Phosphate précipité d'os 38/42 acide phosphorique soluble au citrate d'ammoniaque

Nitrate de soude, Sulfate d'ammoniaque, Sulfate de potasse, Chlorure de potassium, Nitrate de potasse, Sulfate de cuivre, Sulfate de fer.

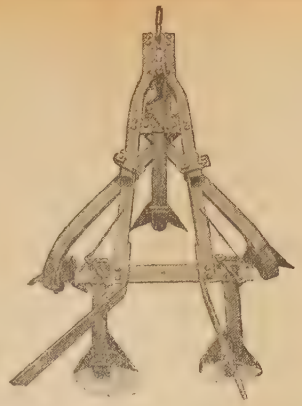
BOUILLIE DE RASSUEN ADHÉRENTE A PRÉPARATION INSTANTANÉE

Sels marins de toutes qualités pour la consommation, les industries et le bétail.

METHODE "JEAN" — Ni motte, ni herbe, ni croûte.

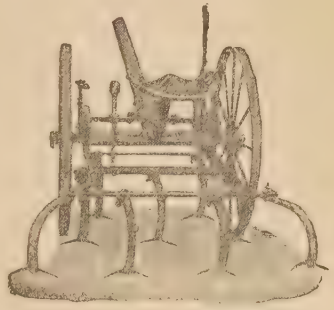
Instruments pratiques pour l'appliquer.

R. C. Carpentras N°s 1916-357.

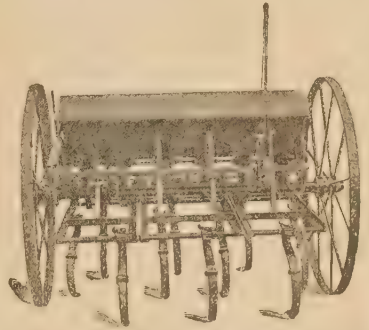


N° 1. — Cultivateur 5 dents, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 20. **Prix : 170 fr.**

N° 2. — Cultivateur 7 dents à siège, largeur de roue à roue 0 m. 75, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 50. **Prix : 420 fr.**



N° 3. — Cultivateur 9 dents à siège, largeur de roue à roue 1 m., largeur de travail extensible de 1 m. à 1 m. 75. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales. **Prix : 455 fr.**



N° 4. — Se fait en 8, 10, 12, 13, 16 et 18 dents avec roues de 1 m 20 pour céréales et de 1 m. pour la vigne. Sa largeur de travail peut atteindre 2 m. 50 avec 18 dents. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales.

S'adresser à JEAN, constructeur, 18, route de Toulouse, à Carcassonne
ou à **BARTHELEMY**, constructeur, à Latour-sur-Orb (Hérault).

• VIGNES AMÉRICAINES
EMILE FENOUIL
CARPENTRAS (Vaucluse)

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C° PARIS, 14, Boulevard Magenta
Ingénieurs-Constructeurs BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

Projets, devis, visites gratuits

R. du C. Béziers, N° 7010-7014.

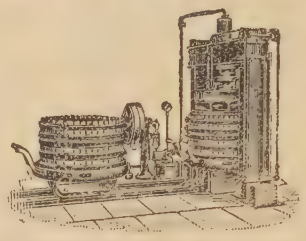
VIGNES AMERICAINES
PLANTS GREFFÉS et PLANTS RACINÉS
Maison **GENDRE**, A QUISSAC (Gard)

PRESSOIRS
DUCHSCHER

HYDRAULIQUES

avec maies

roulantes



HYDRAULIQUES

à cages

pivotantes

PRESSOIRS A VIS

Fixes ou sur roues — avec maie en fonte, en tôle ou en bois
Avec appareil de serrage à levier simple ou double
Ancien brevet "Duchscher" — Pression très forte

"LA SILENCIEUSE"

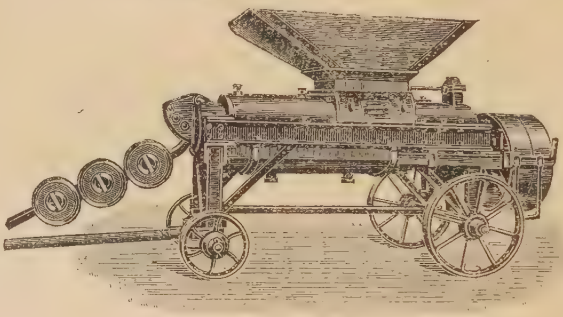
LA NOUVELLE PRESSE CONTINUE
DUCHSCHER
à 2 hélices et à Bain d'Huile

LA PLUS BELLE

LA PLUS ROBUSTE

5

grandeurs



LA PLUS ECONOMIQUE

LE PLUS GRAND RENDEMENT

—

Evitez les imitations

FOULOIRS — ÉGRAPPOIRS — ÉLÉVATEURS

INSTALLATIONS COMPLÈTES

DUCHSCHER & Cie A WECKER (Luxembourg)

Maison fondée en 1873
Reg. des Firmes du Grand-Duché de Luxembourg, n° 24, section B.

REPRÉSENTANTS

Pour le Sud-Ouest : F. Bitard et Cie., **Bordeaux**, 137-155, rue Notre-Dame.
Pour la Région de Montpellier : S. SUDRES, **Montpellier.**
— — Béziers : TOUPY-SONNIER, **Béziers.**
— — Carcassonne : Armand GALY, **Carcassonne.**

Pour les Bouches-du-Rhône, le Var et les Alpes-Maritimes : Paul Devèze, **MARSEILLE**, 3-9, rue des Vignerons. — *Pour le Gard* : Maurice Rousset, **NIMES**, 3, boulevard Sergent-Triaire.

41e Année — N° 39. 28 Septembre 1924

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz..... Chronique. — La santé du feuillage. Le grillage des feuilles — A propos du mode d'action du sulfate de cuivre ; — Pour mettre à fruits les Clairettes coulardes ; Réclamations des bouilleurs de cru ; — Sur la Fumagine.

L. D..... L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne (Août 1924).

V. Sébastian..... Le Benzoate de soude utilisé pour la conservation des aliments, des jus de fruits et notamment pour le mutage des moûts.

Chemins de fer P-L-M.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La santé du feuillage. — Le grillage des feuilles

Au moment où ces lignes paraîtront, les vendanges seront achevées dans les plaines et les coteaux bien exposés du midi de la France ; elles seront très avancées dans les parties montagneuses des mêmes régions et dans les vignobles à vin blanc complantés de cépages tardifs : Terret, etc.

La vendange terminée, il faut préparer la suivante, et pour cela s'enquérir de l'état de santé de la vigne qui doit la produire : on lui fait montrer la langue.

La langue, c'est le feuillage ; c'est lui qui parle :

Vert franc tendre, il indique des vignes qui parfois ont très peu produit : vignes court-nouées ou ayant coulé, soit accidentellement, soit parce qu'elles sont atteintes de coulure constitutionnelle.

Vert franc se teintant très légèrement de jaune : vignes normales, vigoureuses ou non, mais non fatiguées par la production ou encore bien tenues. Si elles sont faibles, c'est-à-dire si elles n'ont pas la puissance désirée, elles doivent être remontées par des fumures copieuses, mais particulièrement *azotées*. Si elles sont vigoureuses, les formules réglementaires, ou encore pas de fumure.

Vert jaune, pâlissant de plus en plus : il s'agit de vignes à végétation sous moyenne qui ont cessé de croître de bonne heure, qui ont bien mûri leur récolte, mais qui ont pris hâtivement la teinte d'automne. Ces vignes donnent les produits de plus haute qualité, raisins et vin. S'il s'agit d'obtenir la qualité, il faut les maintenir dans cet état : pas de fumure active, mais plutôt engrais à action lente, donc organiques ; bonne culture, pas d'herbe, car les labours fréquents agissent un peu à la manière lente des engrais organiques.

Jaune brun, se tachant de *plaques brunes* plus ou moins étendues à la face supérieure, puis feuilles tombant de bonne heure, laissant les raisins dégarnis et mûrissant mal : il s'agit généralement ici de vignes qui ont surproduit par rapport à leur puissance. On connaît le remède : si la plante n'est pas trop épuisée, ce qui se reconnaît par l'épreuve à l'iode portant sur les sarments et surtout sur les racines, car les racines s'épuisent même plus vite que les sarments, il faudra à la taille prochaine réduire la charge laissée à la souche, supprimer les longs bois ou diminuer le nombre de coursons, puis, de bonne heure, c'est-à-dire à l'automne ou avant janvier, fumer avec engrais immédiatement actifs en totalité ou en partie, fumier d'écurie ou de bergerie, complétés par un apport de potasse sous l'une des formes indiquées ci-après, ou engrais chimiques composés de 400 à 500 kilos par hectare de sulfate d'ammoniaque ; 500 kilos de superphosphate de chaux et 200 kilos de potasse sous la forme de sylvinite riche (1.000 kilos), ou de chlorure de potassium 400 kilos, ou de sulfate de potassium 400 kilos, suivant les terrains. La potasse est l'élément reconstituant des vignes épuisées.

*
* *

Mais cette année, notamment dans la partie Sud-Est de l'Hérault et dans d'autres départements dont il sera question plus tard, les vignes ont pris brusquement, dans le courant du mois d'août surtout, même en juillet d'après certains, un aspect *rouillé* qui est dû au brunissement et à la dessiccation partielle des feuilles, surtout entre les nervures ; ces feuilles desséchées en totalité ou en partie tombent depuis le sommet jusqu'à la base. En somme, les vignes atteintes paraissent avoir été grillées. Et cela inquiète les viticulteurs ainsi que le montrent les lettres ci-après.

« J'ai une vigne qui, en partie, présente une chute prématurée des feuilles et les raisins ont, par conséquent, une mauvaise maturité, c'est-à-dire des grains très verts et petits à côté des grains mûrs et gros. Ayant remarqué l'année dernière pareille chute aux mêmes endroits, j'avais, cette année, ajouté 200 gr. de sylvinite sur le fumier employé à la dite vigne.

Pourriez-vous m'indiquer la cause de cette chute partielle des feuilles à des souches très atteintes à côté de belles souches très vertes et intactes.

Cette chute a lieu autant sur les alicantes-bouschet que les carignans ».

D. (Aude).

* * *

« Usant de mes prérogatives d'abonné, je me permets de venir vous consulter.

J'ai une vigne de 9 ans, Aramon sur 101[14], fortement atteinte de brunissure depuis environ 1 mois. La récolte est assez jolie, 100 à l'hectare au moins, mais les raisins sont rougeâtres, pèsent seulement de 8 à 8 1/2 de sucre et les feuilles se sèchent et même tombent.

Cette vigne a été ainsi fumée :

80 gr. sulfate Az H^3.
100 gr. super.
50 gr. chlorure K.

Pourriez-vous me dire si cette affection, qui est nouvelle dans cette vigne, est grave : si elle compromet les bois pour la récolte prochaine ; quels soins particuliers il convient de lui donner ? ».

M. (Hérault).

* * *

« Vieil abonné de votre estimable journal, je viens vous demander de me donner si possible quelques renseignements.

Voici de quoi il s'agit : Je possède entr'autres terres une vigne contenant 850 pieds le long de la vallée de l'Aude, en terrain d'alluvion, âgée de 14 ans, qui m'a donné en 1922 et 1923, avec un pisse-vin, 125 comportes de raisins tous les ans.

J'avais fumé en 1922 avec 250 gr. de guano par pied, et l'an dernier j'ai mis en novembre 10 charrettes de fumier de cheval dans la tranchée faite le long des ceps, fumier auquel j'avais ajouté 60 gr. de sulfate de potasse par pied.

Alors que ce vignoble avait toujours eu belle apparence, je m'aperçus l'an dernier qu'en juillet et août les feuilles devenaient d'un vert pâle, puis se desséchaient au centre.

Cette année, j'ai fumé encore avec 200 gr. super, 50 gr. nitrate de soude et 60 gr. sulfate de potasse.

La végétation a été luxuriante jusqu'au 5 août, époque où je suis parti aux eaux. A mon retour, j'ai été stupéfait de constater le même accident, souches languissantes, feuilles sèches dans tout le centre de la souche.

Les raisins sont rouges et mûrissent mal.

Une partie de cette vigne, en gros noir, a conservé bel aspect. Seule la partie en aramon périclite.

Qu'en pensez-vous ?

Je dois dire que je n'ai labouré cette vigne l'an dernier qu'au pilter, et que cette année, à cause de l'excès de végétation en juin, elle n'a reçu que deux labours et une façon à la bêche (pied de souche).

Je vous serais particulièrement reconnaissant de me dire à quoi tient tout cela, et les remèdes à apporter à cet état de choses si possible. J'ajoute que des voisins m'ont indiqué que la couleur anormale des feuilles était apparue après la journée excessivement chaude du 6 août. »

B. (Aude).

Ces vignes occupent fréquemment les bas-fonds. Dans les régions accidentées, elles sont plus nombreuses dans les dépressions que sur les pentes. Cependant sur ces dernières, elles forment parfois des taches assez étendues. On les trouve aussi, mais plus rarement, sur les plateaux dominant les pentes.

Non seulement la dessiccation varie d'intensité avec la situation, mais encore avec le propriétaire de la vigne. Telle parcelle est régulièrement rouillée et desséchée sur toute son étendue, tandis que les parcelles voisines qui l'entourent de tous côtés sont saines. Les vignes les plus grillées et brunies sont aussi celles qui, plutôt mal cultivées, ont été envahies par l'herbe.

La surproduction ne peut pas toujours être invoquée pour expliquer cet état. Il y a des vignes peu chargées de raisins qui sont aussi grillées et brunies que d'autres surchargées. Mais la surproduction de l'année précédente, qui a été très fréquente, peut être justement invoquée, ses effets se faisant sentir pendant plus d'une année. Et naturellement ce sont les vignes qui végètent dans les conditions les plus difficiles ou qui sont influencées défavorablement par une cause quelconque, qui sont les plus éprouvées : banc de terre argileuse affleurant à la surface, mouillère, bas-fonds où l'eau séjourne trop, toutes les conditions qui, avec l'herbe, empêchent le fonctionnement normal des racines, et, semble-t-il, l'absorption en temps opportun des éléments nutritifs les plus utiles.

L'action seule de la sécheresse n'aboutit pas à des effets pareils : quand une vigne en souffre, elle perd d'abord les feuilles de la base des rameaux, puis celles de rang plus élevé, qui, du reste, ne se tachent pas de rouille, mais celles du sommet persistent saines et vertes sur une plus ou moins grande longueur. Il y a donc autre chose dans notre cas.

Tout le monde a vu ce qui se passe parfois à l'automne. Les feuilles plus ou moins vertes et jaunes ou rougeâtres par endroits, persistent toutes sur le sarment. Si une bonne pluie survient, elles se recroquevillent, se vident, se rouillent et tombent. La pluie à ce moment fait tomber beaucoup plus de feuilles que la sécheresse. C'est ce phénomène qui a dû se produire dans les vignes dont il

est question. Ayant plus ou moins souffert de la surproduction, d'un sol défectueux ou d'une culture insuffisante, le système radiculaire n'a pu se reconstituer normalement, et les fortes pluies de fin juillet et d'août ont fait ce qu'elles font à l'automne, c'est-à-dire émigrer le contenu des feuilles dans le corps de la souche, provoquant ainsi leur décoloration, puis le brunissement et leur chute.

*
* *

Cet accident aurait pu être évité cette année par une bonne fumure appliquée de *bonne heure*, à l'automne dernier, et des soins culturaux suffisants. La potasse est encore ici souveraine, et son action persiste longtemps. Des vignes ayant reçu, il y a quatre ans, une forte dose de sylvinite sont encore, cette année, d'un beau vert et vigoureuses, le témoin étant de plus en plus rouillé et affaibli. Une autre vigne traitée avec 500 gr. de sylvinite par souche est actuellement remarquablement verte, le témoin étant ici rouillé et jaune brun avec une végétation affaiblie.

Et cependant nos correspondants cités plus haut déclarent avoir ajouté de la potasse à leurs fumures, ou à leurs engrais. D'abord la dose est un peu faible. Et puis, il y a l'époque de l'application. Dans les deux vignes d'expériences précitées, la sylvinite a eu des effets peu marqués ou nuls la première année de son application, ayant été épandue au printemps, tandis que les années suivantes, ils sont si accusés qu'ils sont visibles de très loin. C'est que sans doute pour être absorbée par la plante, la potasse, quand elle devient particulièrement utile, doit avoir pénétré profondément dans le sol, à la portée des racines profondes, les racines superficielles établies en milieu sec ne pouvant rien absorber.

Bien entendu ne pas mettre sylvinite ou sel de potasse, de même que tout autre engrais chimique au contact immédiat du pied du cep, mais à 10 centimètres environ et réparti en couronne.

A propos du mode d'action du sulfate du cuivre

« Permettez-moi, en passant, de vous signaler une petite erreur d'interprétation que vous avez commise dans les notes qui suivent cette citation.

Vous dites : la solution Bourguignonne de sulfate de cuivre *projetée* de l'échalas sur les feuilles... je ne crois pas du tout que la moindre parcelle de sulfate de cuivre puisse être *projetée* de l'échalas sur les feuilles. Je dis et pense que les dits échalas produisent dans leur voisinage immédiat une zone (d'air) plus asséchée. Relisez lettre ou reproduction, penser que des parti-

cules de sulfate de cuivre pouvaient être projetées de l'échalas sur les feuilles est l'erreur que nous avons tous commise au début et qui nous a amenés à employer le sulfate de cuivre tel qu'on l'emploie aujourd'hui.

Cela ne prouve pas, évidemment, que le sulfate de cuivre n'ait aucune action dans le sens que vous lui prêtez, mais son emploi est le fait d'une erreur d'observation dans les débuts.

En fait l'échalas en bois sec et imprégné d'un produit tant soi peu déliquessent produisait autour de lui une gaine d'air plus asséchée par temps humide et calme et si, comme je le dis, cette remarque avait été faite dès le début, il est probable que les recherches eussent pris une autre direction, celle dont je parle aujourd'hui.

Quoiqu'il en soit, comme on le dit : — Expérience passe science — et ici l'expérience est facile à faire si vous avez un terrain pour cela. Il vous suffira de vous procurer les produits ci-après bien pulvérisés et de les mélanger intimément :

Sulfate (ou cabonate) de soude.....	10
Kaolin.....	55
Talc.....	30
Chaux.....	3
Sulfate de fer.....	2
	100

Projetez de cette poudre, par temps calme naturellement, sur 4 ou 5 souches au milieu des autres, en répétant l'opération quand de besoin et sans plus les sulfater.

Bien qu'il soit un peu tard, je suis persuadé que, s'il y a du Mildiou, vous constaterez une différence entre ces souches et les autres.

A remarquer que si une nuit calme suit l'application, vous constaterez le lendemain que la dite poudre adhère autant et mieux que les meilleures bouillies.

Le Mildiou ayant été cette année inexistant dans les vignobles méridionaux, il sera bien difficile de faire l'expérience demandée par notre correspondant. Mais pourquoi ne la ferait-il pas lui-même ? il la conçoit mieux que personne et mieux que personne il peut la bien diriger.

Dans les autres régions, où il pleut davantage, il y a du Mildiou, c'est certain. Des essais faits sur de bien petites surfaces ne seraient pas sans intérêt. Il faut toujours chercher. Les résultats des expériences sont rarement, très rarement ceux qu'on attend. Mais des résultats attendus ne nous apprennent rien, puisque l'idée qui les concevait existait déjà. Ce sont les résultats inattendus qui sont les plus intéressants. Ils nous ouvrent des voix nouvelles et des horizons nouveaux. Tout effort est donc une source de progrès.

Notre correspondant trouvera sans doute une confirmation de ses vues dans une communication que M. Gard, directeur intéri-

maire de la station de pathologie végétale de Bordeaux, a faite au Congrès de Strasbourg, en juin 1923, et dont nous donnons ci-après quelques extraits :

« Si pendant ou après une pluie, on cherche à se rendre compte de la manière dont la surface supérieure des feuilles est mouillée, on constate des différences considérables selon que ces feuilles sont recouvertes de bouillie cuprique ou non. Chez les premières, la surface est humectée uniformément, l'eau s'écoule rapidement et il ne reste, après la pluie, que peu ou pas d'eau sous forme de gouttes. Seules, les régions qui avoisinent la pointe ou les pointes par où l'eau s'écoule, conservent une teinte plus sombre, restent humectées plus longtemps.

La tension superficielle est modifiée sur de telles feuilles. Tout autres sont les faits sur celles qui ne sont pas sulfatées : l'eau s'y rassemble en gouttes, plus ou moins nombreuses, plus ou moins volumineuses, parfois en amas ; le tout persistant un temps variable selon la température, mais toujours plus que suffisante pour permettre la germination des conidies.

Loin de moi la pensée d'expliquer par cette seule propriété l'action préventive des bouillies cupriques sur le Mildiou. Aux effets bien connus sur la germination des conidies, sur les zoospores, sur les propriétés physiologiques de la feuille elle-même, il faut ajouter des modifications profondes dans l'état physique de la surface des feuilles.

Ces faits constatés, il fallait pouvoir les comparer avec plus de précision en mesurant leur durée. A ce sujet, j'ai institué quelques expériences, dans deux circonstances différentes.

§ I. — **Par temps couvert, humide.**

En juin 1920, quatre pieds de vigne, qui n'ont reçu encore aucune bouillie, et que je désigne par A, B, C, D, reçoivent sur une partie de leurs feuilles, les autres servant de témoins :

A : du verdet à 1 o/o à 10 heures.

B : de la bouillie bourguignonne à 10 heures 2 minutes.

C : de la bouillie bordelaise à 2 o/o de sulfate de cuivre et 1 o/o de chaux à 10 heures 4 minutes.

D : de la bouillie bordelaise à 2 o/o de sulfate de cuivre et 2 o/o de chaux à 10 heures 6 minutes.

Le lendemain survient une pluie vers 10 heures. Aussitôt après, on détermine le temps de séchage pour chacune d'elles ; le temps reste couvert toute la journée.

TEMPS DE SÉCHAGE

	Feuilles traitées	*Feuilles témoins*
A)	10 h. 14 m. 2 feuilles séchées. 10 h. 16 m. *Tout* est sec mêmes les bords.	Les feuilles témoins portaient encore de grosses gouttes à 15 heures, le séchage n'était à peu près complet qu'à 16 heures 20 minutes.
B)	10 h. 18 m. Bords encore humectés.	
C)	10 h. 14 m. Traînée sur les bords. 10 h. 18 m. Tout est sec.	
D)	10 h. 22 m. Tout est sec.	

Dans une note complémentaire, M. Gard s'exprime ainsi :

« En effet, après une pluie, la surface supérieure d'une feuille de vigne non traitée montre des gouttes plus ou moins nombreuses, en général un petit nombre, de tailles diverses. Cette surface n'est pas mouillée ; c'est celle-là qui se comporte comme si elle était enduite d'un vernis. Des gouttelettes d'eau restent attachées à sa surface, mais elle n'est pas uniformément humectée. La tension superficielle y est développée.

Tout autre est l'aspect après une pluie de la surface d'une feuille enduite de bouillie bordelaise bien colorée ; elle est *uniformément mouillée*, elle change d'aspect, elle offre une teinte plus foncée ; elle ne conserve pas, comme la précédente, de gouttelettes à sa surface. De plus, elle sèche rapidement et progressivement du haut vers la région inférieure, vers les pointes qui, les dernières restent humides.

Si la bouillie utilisée est peu colorée, peu riche en chaux, des gouttelettes d'eau pourront rester suspendues à la surface de la feuille, et l'on sait que dans cette eau les zoospores y sont tués.

La feuille enduite de bouillie très colorée se comporte non pas comme une face recouverte d'un vernis, mais au contraire comme une surface rugueuse, irrégulière, hérissée. L'eau n'y roule pas comme sur la précédente, mais s'y étale et n'y persiste point. La tension superficielle, grande, dans le premier cas devient nulle dans ce dernier.

* * *

Tels sont les faits. Ils dépendent des caractères de l'épiderme de la surface supérieure des feuilles, notamment de la cuticule, qui tantôt est lisse, tantôt est ornée selon les plantes ; de l'existence ou de l'absence d'un revêtement cireux, d'appendices (poils), etc.

Si après une pluie, nous examinons comment se présente, à cet égard, la surface des feuilles des plantes usuelles, cultivées ou sauvages, nous constatons qu'elles peuvent se ranger grossièrement en ces deux catégories dont il a été question plus haut, avec des modalités spéciales à chaque catégorie :

1° Celles qui sont mouillées et ne conservent pas de gouttelettes à la surface, telles que la pomme de terre (1), la tomate, le haricot ;

2° Celles qui ne sont pas mouillées, mais sur lesquelles l'eau roule sous forme de gouttelettes dont quelques-unes sont retenues grâce à des phénomènes capillaires de tension superficielle, telles que les feuilles de choux, oranger, laurier-cerise, betterave, maïs, etc.

Il apparaît que plus la surface est luisante, comme vernissée, plus l'eau y est maintenue facilement sous forme de goutte ou d'amas de diverses tailles très favorables à la germination des spores ; au contraire, plus la surface est terne, rugueuse, irrégulière ou hérissée, plus l'eau s'y répand uniformément en s'écoulant rapidement sans laisser de traces. Parfois des gouttelettes diversement disposées se maintiennent sur les bords ; la forme des limbes, l'existence ou l'absence de dents influent sur ce phénomène.

On conçoit aisément quel intérêt il y a pour le pathologiste de noter avec soin de quelle manière les feuilles sont mouillées pour l'étude de la pénétration des parasites dont les spores germent dans l'eau.

(1) Il est très probable que le mildiou de la pomme de terre pénètre aussi par la face inférieure, qui, seule, possède des stomates.

En ce qui concerne le mildiou de la vigne, la conséquence des faits relatés plus haut découle d'elle-même ; les conidies ne peuvent germer sur une feuille enduite de bouillie cuprique, surtout si elle est riche en chaux, parce que l'eau n'y séjourne pas le temps nécessaire pour permettre leur germination. »

Pour mettre à fruits les Clairettes coulardes

La Clairette, il s'agit ici de la Clairette pointue qui est la *vraie Clairette*, et non de la grosse Clairette, qui produit plutôt trop que pas assez, ni de la Clairette égreneuse qui, d'après M. Richter, serait le Calitor provençal — la Clairette, dis-je, est particulièrement sensible à la coulure ; et parfois il arrive comme il est dit ci-dessous qu'elle perde toute sa récolte.

« A titre d'abonné, je vous serais reconnaissant de répondre aux questions suivantes, soit directement soit par la voie de votre journal si intéressant.

J'ai une vigne de 10 ans, en terre assez forte, de végétation normale, qui, sauf une fois, ne m'a donné que des récoltes incomplètes de 30 à 40 quintaux à l'hectare. Cette année, je viens de cueillir 300 quintaux dans 13 hectares. C'est navrant. Mes voisins font 3 fois plus que moi.

Il s'agit de Clairette sur Lot qui coule à la pousse, à la fleur et même plus tard. Pensez-vous que le manque d'affinité du greffon et du porte-greffe suffise à expliquer une pareille insuffisance de rendement ?

1° En dehors de l'écimage à la floraison, connaissez-vous un moyen de faire produire cette vigne normalement?

2° Pourrait-on la recéper à hauteur de la première greffe, *soit* pour la regreffer, en fente, avec un greffon d'une autre qualité, *soit* pour essayer de lui faire produire de nouvelles pousses américaines qu'on grefferait ensuite à la mayorquine. Mais y a-t-il quelque espoir d'obtenir de nouvelles repousses, même avec du Lot? N'est-ce pas trop tard ? ».

J. (Oran).

La coulure est le plus souvent due à un excès de vigueur : les rameaux poussent trop vigoureusement au détriment des grappes qui, insuffisamment alimentées, ou bien ne se développent pas, devenant plutôt des vrilles, ou bien perdent les fleurs et les grains, la rafle finissant elle-même par tomber.

Ellle est quelquefois aussi constitutionnelle. Dans toutes les variétés de vignes : Carignan, Grenache, Clairette, etc... surtout dans les pays chauds et sous l'influence de causes qui sont encore inconnues, apparaissent des pieds coulards parfois très nombreux et qui restent coulards indéfiniment. Les sarments qu'ils portent, utilisés pour la multiplication, donnent des ceps également coulards, qui le deviennent de plus en plus parce que leur vigueur augmente

par le fait même de leurs stérilité. C'est aussi le cas des vignes atteintes de court noué, auxquels la Clairette en question est très sensible.

Contre cette coulure permanente il ne semble pas, au moins pour le moment, qu'on puisse disposer de moyens d'action très efficaces. Le rognage appliqué au début de la floraison donne cependant quelque résultat ; il en est de même de l'incision annulaire et de la taille longue. Mais tout cela est insuffisant et ne guérit pas la vigne. Ici, il n'y a pas d'hésitation possible : il faut remplacer le greffon Clairette par une autre variété qui pourrait être la grosse Clairette ou même l'Ugni blanc.

Regreffer ici sur les repousses? il faudrait d'abord qu'il s'en développe, et si la vigne a été constituée avec des greffés-soudés, il ne s'en formera pas. — Par la greffe sur place, il y en a toujours, mais en nombre parfois insuffisant.

Pour aller vite, pratiquer la greffe en fente sur le greffon sujet Clairette, qui se soude mieux avec le nouveau greffon que le Rupestris.

Mais s'il s'agit de la coulure due simplement à un excès de vigueur, les moyens de l'éviter ou de l'atténuer dont nous disposons sont réellement efficaces. Le rognage avant la floraison pratiqué à 2 ou 3 feuilles de la dernière grappe, ou même un rognage moins sévère supprimant l'extrémité des sarments sur une longueur de 7 à 8 entrenœuds, donne habituellement de bons résutats. On a pu par ce moyen tripler la récolte de la Clairette. On peut, si on veut, superposer à l'écimage l'incision annulaire, qui fait grossir grappe et grains, et qui a l'avantage de hâter la maturité que l'écimage retarde toujours.

Et puis tailler généreusement en ajoutant à la taille courte des longs bois.

Enfin, supprimer les fumures azotées et même toute fumure jusqu'à ce que l'état de la végétation marque qu'il sera bon d'en faire usage de nouveau.

Réclamations des bouilleurs de cru

Cette question n'a jamais cessé d'être à l'ordre du jour. Le Syndicat de défense des vignerons des Côtes-du-Cher vient d'émettre le vœu suivant :

« Considérant que la loi réglementant l'exercice des bouilleurs de cru telle qu'elle est appliquée actuellement cause un grave préjudice aux propriétaires récoltants qui, tous les ans, se voient obligés de laisser perdre une grande partie de leurs sous-produits, marcs, lies, etc. ;

Considérant que pour le Trésor public il en résulte une perte également considérable ;

Emettent le vœu que la libre distillation des marcs et des lies soit rétablie pour tous les récoltants ;

Que tous les propriétaires ou récoltants qui peuvent faire au moins 50 litres d'alcool soient autorisés à les distiller chez eux au moment de la récolte au fur et à mesure des décuvages ;

Que toutes ces distillations soient faites sous la surveillance de la régie ».

Sur la Fumagine

« A propos de la Fumagine dont vous nous entretenez dans le *Progrès* de ce jour, voici le résultat d'une expérience tentée en juin 1916 par un voisin et ami.

Une parcelle d'aramon, d'un demi-hectare, était sérieusement atteinte, il résolut de la traiter à la chaux, qui fut distribuée avec un panier à vendange secoué à la façon d'un sablier.

Il venait de pleuvoir, la vigne ruisselait ; la dose employée fut de 500 kilos à l'hectare ; la Fumagine disparut immédiatement et n'a plus reparu depuis ».

P. (Gard).

Il s'agit d'un traitement d'été, qui, au fond, est presque analogue au traitement d'hiver dont il a été question dans une précédente chronique. C'est encore un lait de chaux qui a été appliqué à la vigne, car la chaux en poudre épandue par la pluie donne bien un lait de chaux qui, ruisselant à la face inférieure des feuilles, sur les sarments, les raisins, peut gêner ou détruire les jeunes cochenilles. C'est à voir. Essais à faire et en tout cas intéressants.

L. Ravaz.

L'ÉCOULEMENT DES VINS

DEPUIS LE DÉBUT DE LA CAMPAGNE

L'*officiel* du 16 septembre nous a donné les chiffres du mouvement des vins en août, et depuis le début de la campagne en cours (1er octobre 1923).

Les sorties de la propriété, en août, se sont élevées à 3.276.107 hectolitres (Alsace-Lorraine comprise), contre 3.242.631 hectolitres en juillet, et 4.011.935 en août 1923.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1923-1924 (Mois d'Août)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	13.997	173.857	36.965	325.944	43.963
2	Aisne	103	8.248	49.459	496.208	72.560
3	Allier	10.651	188.324	55.353	524.921	48.549
4	Alpes (Basses-)	494	5.329	6.145	51.285	7.891
5	Alpes (Hautes-)	774	9.233	9.424	83.106	8.226
6	Alpes-Maritimes	1.803	18.384	40.803	549.259	53.971
7	Ardèche	19.482	253.000	24.287	237.383	19.780
8	Ardennes	»	»	19.855	203.954	39.444
9	Ariège	1.196	16.049	14.129	118.167	9.971
10	Aube	1.002	32.074	39.456	394.286	69.755
11	Aude	500.425	5.801.709	37.762	456.215	87.390
12	Aveyron	4.572	75.483	34.962	339.005	21.310
13	Bouches-du-Rhône	85.328	832.676	103.680	1.056.429	115.593
14	Calvados	»	»	13.614	114.846	46.617
15	Cantal	23	742	25.669	242.077	19.716
16	Charente	9.432	614.870	33.957	302.186	36.739
17	Charente-Inférieure	38.305	1.419.039	42.125	387.022	65.763
18	Cher	5.373	78.546	34.612	326.526	42.286
19	Corrèze	670	13.402	24.002	220.160	24.653
21	Côte-d'Or	7.722	189.434	52.294	553.345	442.819
22	Côtes-du-Nord	»	»	10.027	93.403	32.104
23	Creuse	»	»	31.568	280.094	29.234
24	Dordogne	39.846	592.101	34.393	352.096	36.699
25	Doubs	24	634	45.592	462.642	64.132
26	Drôme	5.021	91.234	18.373	176.869	28.830
27	Eure	»	13	12.245	116.410	23.614
28	Eure-et-Loir	52	1.248	26.632	234.083	51.263
29	Finistère	»	»	50.433	443.927	95.155
30	Gard	271.912	3.228.763	45.387	537.419	67.384
31	Garonne (Haute-)	29.898	347.147	50.787	469.782	47.925
32	Gers	54.849	945.390	12.709	131.783	30.452
33	Gironde	254.312	4.214.844	139.837	1.776.452	1.493.647
34	Hérault	982.875	10.119.506	64.277	801.643	529.965
35	Ille-et-Vilaine	»	«	12.847	123.868	43.719
36	Indre	18.836	135.730	24.397	233.071	21.651
37	Indre-et-Loire	77.646	1.047.741	43.505	507.400	73.869
38	Isère	16.922	230.253	63.143	609.192	70.978
39	Jura	7.030	74.701	33.893	311.878	53.662
40	Landes	12.938	133.011	30.016	268.902	20.361
41	Loir-et-Cher	50.262	688.632	31.121	346.279	54.721
42	Loire	10.835	141.618	117.047	1.218.074	136.131
43	Loire (Haute-)	23	925	49.995	451.970	49.712
44	Loire Inférieure	37.408	552.550	72.815	796.322	97.610
45	Loiret	10.295	95.540	51.016	450.687	82.783
46	Lot	9.706	147.468	15.876	152.723	6.500
47	Lot-et-Garonne	33.528	530.963	25.015	253.383	25.125
48	Lozère	415	5.861	9.029	79.321	6.767
49	Maine-et-Loire	37.482	575.607	48.779	642.317	183.456
50	Manche	»	»	4.543	39.692	24.523
51	Marne	355	98.557	106.766	1.140.643	1.097.480
52	Marne (Haute-)	69	1.547	30.933	310.854	48.021
53	Mayenne	70	1.226	2.951	37.321	14.977
54	Meurthe-et-Moselle	393	5.958	69.047	906.023	105.754
55	Meuse	10	137	39.780	410.833	52.703
56	Morbihan	34	683	11.763	105.899	32.458
58	Nièvre	3 769	51.346	40 747	380.857	43.592

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
59	Nord	»	»	77.520	845.454	245.610
60	Oise	»		37.814	365.042	63.556
61	Orne	»	»	4.207	41.684	13.786
62	Pas-de-Calais	»	»	39.794	359.832	98.720
63	Puy-de-Dôme	12.426	121.998	68.730	630.392	68.289
64	Pyrénées (Basses-)	8.365	85.622	49.076	447.663	50.486
65	Pyrénées (Hautes-)	1.294	13.091	21.748	178.741	17.937
66	Pyrénées-Orientales	188.085	2.576.148	40.397	481.085	84.899
69	Rhône	30.637	422.583	157.751	1.678.189	348.000
70	Saône (Haute-)	55	2.156	53.754	516.826	68.788
71	Saône-et-Loire	46.844	494.945	74.709	716.792	168.992
72	Sarthe	3.123	55.888	9.273	108.300	25.797
73	Savoie	12.089	166.080	25.912	254.557	31.308
74	Savoie (Haute-)	905	55.801	24.057	227.445	32.561
75	Direction de la Seine	»	11	512.386	5.640.460	1.312.585
	Direction des droits d'entrée	»	»	273.184	2.942.118	941.340
76	Seine-Inférieure	»	»	67.101	650.826	198.840
77	Seine-et-Marne	27	394	57.421	495.685	90.469
78	Seine-et-Oise	33	863	120.683	1.130.368	206.100
79	Sèvre (Deux-)	8.059	91.160	32.877	277.791	36.581
80	Somme	»	»	27.840	278.937	49.689
81	Tarn	41.054	648.510	33.410	330.396	31.457
82	Tarn-et-Garonne	18.619	246.133	10.288	104.146	8.065
83	Var	452.895	1.448.241	45.466	457.323	39.765
84	Vaucluse	23.643	385.918	14.676	141.508	20.764
85	Vendée	49.604	230.060	28.171	245.482	21.904
86	Vienne	25.848	386.827	28.367	244.745	23.293
87	Vienne (Haute-)	10	426	48.802	472.461	52.314
88	Vosges	»	18	57.375	571.700	90.454
89	Yonne	10.821	129.031	26.473	272.408	51.169
	Total pour la France.	3.272.574	41.399.577	4.244.923	43.708.609	10.600.805
	Moselle	305	14.807	27.479	286.419	70.624
	Bas-Rhin	1.435	77.440	22.520	267.084	129.240
	Haut-Rhin	1.793	90.348	29.880	403.757	95.582
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	3.533	182.595	79.879	957.260	295.446
	Algérie					
	Alger	240.277	3.923.441	»	»	205.000
	Constantine	84.055	1.216.830	»	»	32.057
	Oran	76.030	3.563.847	»	»	291.645
	Total pour l'Algérie	400.362	8.704.118	»	»	528.702

Pour l'ensemble des onze mois écoulés de la campagne, on trouve, par comparaison avec l'année précédente, Alsace-Lorraine comprise :

Sorties de la propriété oct. 1922-août 1923 ..... 40.450.960 hectolitres.
— — oct. 1923-août 1924 ..... 41 582.172 —

En Algérie, les sorties se totalisent à 8.704.118 hectolitres pour les onze mois écoulés, contre 6.914.872 hectolitres l'année dernière à pareille époque.

Le chiffre de la consommation taxée s'établit, pour le mois d'août, à 4.324.802 hectolitres, Alsace-Lorraine comprise, contre 4.326.883 hectolitres en août 1923.

Pour les onze mois écoulés on trouve, Alsace-Lorraine comprise :

Consommation taxée oct. 1922-août 1923	43.215.538	hectolitres.
— — oct. 1923-août 1924	44.665.869	—

Le stock commercial continue à se réduire :

Stock commercial à fin janvier 1914	12.027.127	hectolitr.
— — — janvier 1919	6.150.533	—
— — — janvier 1921	10.158.089	—
— — — août 1921	8.228.580	—
— — — mars 1922	11.345.732	—
— — — août 1922	8.957.425	—
— — — octobre 1922	9.576.094	—
— — — octobre 1923	10.159.760	—
— — — décem. 1923	11.278.028	—
— — — avril 1924	11.844.042	—
— — — **juillet 1924**	**11.169.318**	—
— — — **août 1924**	**10.600.805**	—

Non compris l'Alsace-Lorraine, où le stock commercial est de 295.446 hectolitres à fin août, contre 323.387 à fin juillet.

Stock en Algérie : 528.702 hectolitres à fin août, contre 575.056 à fin juillet.

L. D.

LE BENZOATE DE SOUDE

UTILISÉ POUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS, DES JUS DE FRUITS

ET NOTAMMENT POUR LE MUTAGE DES MOUTS

L'emploi du benzoate de soude comme antiseptique, destiné à remplacer l'alcool et l'acide sulfureux pour le mutage des moûts, a été autorisé aux Etats-Unis à la suite d'un rapport favorable des experts-chimistes officiels et des professeurs de médecine.

Le Professeur John H. Long, membre de la Commission de contrôle, a bien voulu nous fournir les renseignements suivants :

« La Commission officielle s'est préoccupée tout d'abord d'entreprendre une enquête approfondie sur l'effet de l'acide benzoïque ou quelques-uns de ses sels, dans la nourriture et sur la santé de l'homme en général. L'étude complète des diverses publications donnant les résultats des recherches faites par plusieurs savants sur les effets physiologiques de l'acide benzoïque et de

ses sels, accompagnés d'observations cliniques et médicales, etc., firent ressortir qu'un travail supplémentaire était nécessaire pour élucider nettement la question.

D'accord avec le Secrétaire à l'agriculture, il fut décidé que l'enquête serait limitée à l'étude de l'effet du sel de sodium de l'acide benzoïque, c'est-à-dire du benzoate de soude.

Trois groupes indépendants d'expérimentateurs furent chargés des recherches et observations d'après des méthodes adoptées d'un commun accord.

On choisit comme sujets un certain nombre de jeunes gens en parfaite santé, qui, pendant 4 mois suivirent un régime déterminé, avec et sans benzoate de sodium. Ils furent l'objet de sérieux examens cliniques et médicaux. La nourriture journalière et les excréments furent soigneusement analysés, tant au point de vue chimique que bactériologique.

Cette façon de procéder a permis d'établir des conclusions intéressantes concernant l'effet de petites et grandes doses de benzoate sur l'organisme humain.

Nous avons fixé à 0 gr. 3 de sel par jour, la quantité représentant une petite dose. Les fabricants de produits alimentaires, qui demandent l'usage d'un antiseptique, sont en général satisfaits avec 0,1 o/o de benzoate de sodium.

Cela signifie qu'en absorbant des aliments en conserve ainsi traités, le consommateur aurait besoin de prendre 300 gr. par jour (ou presque 2/3 d'un demi-kilo d'aliments en conserve) pour ingurgiter une quantité de benzoate égale à notre dosage minimum journalier.

Dans toutes les expériences le dosage de 0 gr. 3 fut maintenu pendant une période de deux mois. Pour les fortes doses on admit une quantité de benzoate de sodium allant de 0 gr. 6 à 4 gr. par jour. Ce dosage fut maintenu pendant une période d'un mois. Dans quelques cas seulement une dose plus élevée fut essayée.

Comme la réglementation et la nature d'un régime journalier font ressortir leur influence sur les phénomènes métaboliques ou nutritifs des corps, aussi bien que sur la flore bactérienne des intestins, l'attention doit être attirée sur le fait que les trois enquêtes diffèrent l'une de l'autre par la quantité de protéine consommée journellement, de manière à introduire par ce moyen un élément caractéristique distinctif tendant à élargir les conditions dans lesquelles les expériences furent conduites.

Les conclusions basées sur le résultat des enquêtes individuelles sont longuement exposées dans des rapports particuliers.

Le fait qui doit être retenu est que les résultats obtenus par les trois enquêtes séparées sont en complet accord sur tous les points essentiels.

Les conclusions générales principales déterminées par la Commission sont les suivantes :

1° Le benzoate de soude en petites doses (au-dessous de 0 gr.5 par jour), mélangé à la nourriture, est sans action toxique ou même nuisible ; il n'est pas préjudiciable à la santé.

2° Il n'a pas été prouvé que le benzoate de soude, en grandes doses (jusqu'à 4 gr. par jour) mélangé aux aliments, eut une action nuisible sur la santé en général. Dans quelques cas il y a eu de légères modifications pour certaines actions physiologiques ; la signification exacte de ces modifications est connue.

3° On n'a pas trouvé que le mélange de benzoate de soude à la nourriture en petites ou fortes doses affectait ou nuisait à la qualité ou à la valeur nutritive des aliments ».

Voilà textuellement la communication qu'a bien voulu nous faire le Docteur John H. Long, professeur à l'Ecole de Médecine de Northwestern University, à Chicago.

Conformément aux conclusions des experts, le Ministère d'Agriculture des Etats-Unis, Commission d'inspection sur la fraude alimentaire, s'exprime ainsi que suit dans sa Décision 104 :

« Etant donné qu'il a été établi par la Commission des experts composée des Docteurs Ira Remsen, Russel H. Chittenden, John H. Long, Alonzo E. Taylor, C. A. Herter, que le benzoate de soude mélangé à la nourriture n'est ni toxique, ni nuisible et, par suite, n'est pas préjudiciable à la santé, aucune objection ne sera soulevée conformément à la loi sur les fraudes des produits alimentaires, contre ceux qui emploieront du benzoate de soude dans les produits alimentaires, pourvu qu'il soit bien spécifié sur l'emballage des produits (sacs, boîtes, récipients, etc.) quelle est la quantité de benzoate de soude qu'ils renferment.

Les Décisions 76 et 89 sur la vérification des aliments sont donc modifiées en conséquence ».

Cette Décision 104 est approuvée par le Secrétaire du Trésor, le Secrétaire à l'Agriculture, le Secrétaire du Commerce et du Travail.

La Décision n° 89 à laquelle il vient d'être fait allusion, visait l'anhydride sulfureux et le benzoate de soude seuls préservatifs dont l'usage était permis dans certaines conditions. D'après cette Décision, la quantité de benzoate de soude se trouvait limitée à 1/10 de 1 o/o, quantité généralement employée.

La Décision n° 104 supprime cette restriction spécifique et maintient le règlement concernant la déclaration sur l'étiquette.

Les Syndicats Agricoles Algériens et divers groupements viticoles du Midi, mis en éveil par les nouvelles décisions du Ministère de l'Agriculture des Etats-Unis, concernant l'emploi du benzoate de soude dans les produits alimentaires, demandèrent aussitôt l'autorisation d'utiliser cet antiseptique d'une application simple et rapide, pour le mutage des moûts de raisins.

M. le Docteur Roux, directeur des Services de la Répression des Fraudes au Ministère de l'Agriculture, a bien voulu nous fixer les conditions dans lesquelles l'emploi du benzoate de soude est autorisé. Il s'exprime en ces termes :

« Le benzoate ne pourra pas être ajouté à tous les jus de raisins ou d'autres fruits exportés : il ne pourra l'être qu'à ceux destinés à des pays qui exigent que du benzoate de soude soit additionné à ces jus, afin qu'on ne puisse ultérieurement les transformer en boissons alcooliques par fermentation.

Cette exigence est d'ailleurs fort rare ; la plupart des législations étrangères n'admettent que l'acide sulfureux comme antiseptique et certaines proscrivent même, d'une façon formelle, l'emploi de l'acide benzoïque.

Il appartiendra au producteur ou au négociant qui voudra exporter des jus de raisins ou de fruits, de justifier, auprès de mon administration et auprès de celle de la douane, que le pays auquel cette marchandise est destinée, exige la présence de cet antiseptique dans les liquides et que la dose prescrite par la législation étrangère n'est pas dépassée.

Ces moûts additionnés de benzoate de soude ne pourront être livrés à la consommation française ».

L'Administration Française a donc pris position et, comme il fallait s'y attendre, elle a sagement limité l'emploi du benzoate aux produits destinés aux pays qui admettent l'utilisation de cet antiseptique dans les aliments. Notre boisson nationale, *le vin*, de même que le pur jus de raisin (mistelles, etc.) ne doivent pas être dénaturés par un produit pharmaceutique bien éloigné de leur composition naturelle.

Après avoir prohibé malencontreusement toutes les boissons alcooliques au premier rang desquelles figure le vin, qui est cependant la boisson hygiénique et réconfortante par excellence, les Etats-Unis adoptent aujourd'hui le benzoate de soude pour la conservation des jus de fruits et des substances alimentaires.

Les Américains sont libres de se réglementer chez eux comme ils l'entendent. Nous sommes prêts à benzoater les jus de fruits qu'ils nous demanderont d'exporter pour leur propre consommation, mais de là à généraliser leurs méthodes en pareille matière, il y a bien loin !

Avant de poursuivre notre documentation, nous devons faire connaissance avec le benzoate de soude et son action physiologique, déterminée en France par de nombreuses expériences médicales antérieures.

L'acide benzoïque ($C^6 H^5 . CO^2 H$), acide monobasique, existe tout formé dans un grand nombre de résines (benjoin, storax, baume de Tolu, etc.). On l'extrait ordinairement du benjoin ou de l'urine du cheval et de tous les herbivores dans laquelle il se trouve sous forme d'acide hippurique, combinaison d'acide benzoïque et glycocolle.

Kekulé, Grimaux et Lauth, Depouilly notamment, ont réalisé de différentes façons la préparation synthétique de l'acide benzoïque, qui cristallise en lamelles ou en aiguilles peu solubles dans l'eau froide. Très soluble dans l'alcool.

Le benzoate de soude est le sel de l'acide benzoïque le plus employé en médecine. C'est une poudre blanche, soluble dans 1,8 parties d'eau. L'absorption en est facile ; elle se produit par les reins.

L'acide benzoïque du benzoate fixe une partie de l'azote provenant des désintégrations, et entraîne ainsi le glycocolle de l'économie ; il en résulte la formation d'acide hippurique dont les sels sont très solubles. Le glycocolle étant la matière première de l'acide urique, l'acide benzoïque s'oppose par conséquent à la formation de cet acide et des bases puriques.

Le pouvoir antiseptique est faible, il faut 2 o/o d'acide benzoïque environ pour détruire les germes d'un milieu de culture. On considère le benzoate de soude comme un assez bon antiseptique du tube intestinal.

Aux doses thérapeutiques (2 gr. au plus), l'acide benzoïque irrite souvent les voies digestives ; il détermine parfois des nausées, des vomissements ou une éruption érythémateuse. Au contraire, le benzoate de soude est bien toléré ; il n'est jamais toxique à ces doses et ne pourrait le devenir qu'aux approches de 12 à 15 gr. par 24 heures. L'action exercée sur la nutrition n'entraîne aucun inconvénient, et en particulier aucune désintégration de l'organisme, car il n'emprunte l'azote qu'aux matériaux provenant de l'assimilation ou de la désassimilation qui stagnent dans l'organisme. C'est ainsi qu'on l'utilise en particulier dans la fièvre typhoïde, pour désintoxiquer l'organisme en provoquant l'élimination des déchets incomplètement comburés.

Il est reconnu qu'à doses moyennes le benzoate détermine une certaine excitation stomacale et diminue les fermentations anormales.

En somme, l'ensemble de ces observations concordent avec celles des savants américains. Le benzoate de soude n'a pas d'action irritante sur la muqueuse gastrique aux doses thérapeutiques de 0 gr. 50 à 4 gr. par jour, mais il n'est pas démontré que sa consommation continuelle n'exercerait aucune influence fâcheuse sur l'organisme. Les observations faites par les experts des Etats-Unis ont porté, pendant un laps de temps limité, sur des sujets bien constitués et jouissant d'une robuste santé. Il est permis de supposer que des sujets moins vigoureux ou même atteints de certains troubles fonctionnels pourraient être éprouvés.

Les Etats-Unis proscrivent rigoureusement les boissons alcooliques, par conséquent on ne peut leur expédier que des jus de fruits non fermentés.

Les moûts de raisins frais doivent donc être mutés avant tout départ de la fermentation, car ils pourraient être refusés en douane s'ils renfermaient de l'alcool. Pour prévenir cet accident, il faudra nécessairement recourir à l'acide sulfureux. On arrosera la vendange, aussitôt entassée dans les récipients, à l'aide d'une solution d'acide sulfureux, de façon à y introduire environ une quarantaine de grammes de SO^2 par hectolitre. Cela lui permettra d'arriver au fouloir sans que la fermentation se soit déclarée.

Pour déterminer l'influence antiseptique du benzoate de soude sur la fermentation alcoolique, nous avons entrepris une série d'expériences avec des moûts d'*Aramon* et de *Carignan* provenant de raisins bien mûrs :

Moût d'Aramon :

Par litre { Acidité en acide sulfurique 4,80,
Correspondant à 7 gr. 34 en acide tartrique.
Sucre 132 gr. susceptibles de donner un vin de 7°8.

Moût de Carignan :

Par litre { Acidité en acide sulfurique 4,20,
Correspondant à 6,42 en acide tartrique.
Sucre 192 gr. susceptibles de donner un vin de 11°3.

Ces moûts furent maintenus à l'étuve à 28-30° C. sans addition d'acide sulfureux.

Les diverses observations recueillies donnent les résultats suivants :

Lorsque le moût n'a subi aucun commencement de fermentation, 50 gr. de benzoate de soude par hectolitre l'aseptisent ; mais lorsque la fermentation s'est déclarée, il faut employer une soixantaine de grammes. Nous croyons que pour être bien sûrs de conserver le moût destiné à de longs voyages, et exposé à des températures élevées, c'est cette dernière dose que la prudence conseille d'adopter.

En somme 60 gr. par hectolitre cela représente seulement 6 gr. par 10 litres et 0 gr. 6 par litre. En consommant 7 à 8 litres par jour on n'atteindrait pas les doses reconnues inoffensives dans les conditions relatées par les savants américains.

V. Sébastian.

Rétablissement des Services Automobiles P.-L.-M. d'excursions en Corse

L'attention des touristes désireux de visiter la Corse est appelée sur les Services Automobiles que la Compagnie P.-L.-M. a organisés dans l'île.

Ces Services, qui ont été interrompus pendant la période des grosses chaleurs, seront rétablis jusqu'au 15 octobre 1924 dans les conditions suivantes :

Au départ d'Ajaccio. — Service Ajaccio-Piana-Corté, une fois par semaine à dater du 24 août. Parcours effectué en 2 jours : dimanche Ajaccio-Piana, lundi Piana-Corté. — Circuit de Bavella et de Bonifacio, à partir du 1er septembre. Départ le vendredi, retour le samedi.

Au départ de Bastia. — Circuit du Cap Corse, les dimanche et jeudi à dater du 25 août. — Circuit d'Orezza, le mercredi à dater du 25 août. — Circuit de St-Florent, les mardi et samedi à dater du 25 août.

Au départ de Corté. — Circuit de l'Inzecca, le mardi à dater du 25 août. Service Corté-Piana-Ajaccio, une fois par semaine à partir du 27 août. Parcours effectué en 2 jours : mercredi Corté-Piana, jeudi Piana-Ajaccio.

Rappelons que des billets directs, avec enregistrement direct des bagages, sont délivrés pour les relations entre les principales gares du réseau P.-L.-M., les ports d'Ajaccio, Bastia, Calvi, Ile Rousse, Propriano et les gares de Corté, Ghisonaccia et Vizzavona.

D'autre part, en dehors des services de nuit, la traversée peut être effectuée par des services maritimes de jour qui fonctionnent le vendredi entre Nice et Ajaccio, le samedi entre Nice et Bastia.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Pendant le mois d'août, il est entré dans les Entrepôts parisiens 264.805 hectos de vins, et il en est sorti 299.060 ; en juillet, les réceptions s'étaient élevées à 282.995 hectos et les expéditions à 320.484, le stock a donc un peu diminué comme il arrive chaque année en fin de campagne. Les arrivages de vins nouveaux, déjà commencés pour ceux du Midi, et qui vont à présent se suivre, auront sans doute vite fait de rétablir les stocks ; l'an dernier, en septembre, il avait été reçu 426.976 hectos, contre 330.245 seulement livrés à la clientèle. Mais si le commerce a déjà quelque peu acheté à la propriété des vins qu'il va recevoir, les transactions de gros à gros sur place continuent à ne pas être très importantes et les prix restent sans changements notables. Quelques lots de vins du Midi vieux 8°, ont été traités de 82 à 84 fr., des 9° l'ont été de 91 à 95 fr., des 10° de 105 à 115 fr. Des Algérie, vieux également, ont été offerts de 118 à 120 fr. Les vins blancs sont toujours peu demandés ; on a vu des Algérie proposés de 125 à 130 fr., des Italie de 114 à 120 fr.; des Espagne à 115 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares Paris ; pour des marchandises prises en Entrepôts, il faut toujours compter 5 fr. environ en plus par hecto.

Voici la note du *Marché aux Vins* de Paris :

Les affaires ont été cette semaine un peu plus actives sur notre place. On a surtout recherché les vins de qualité.

Les achats des détaillants n'ont pas encore été très importants au cours de la dernière huitaine. Dans Paris, on voit les « vins légers » affichés de 1 fr. 30 à 1 fr. 35 le litre ; des vins annoncés comme faisant 8°5 sont offerts à 1 fr. 50.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 15 sept.	Cours du 22 sept. Vins nouveaux
7 à 8°	8 à 8 fr. 50	59	logés
8 à 9°	le	à	
9 à 10°	degré	83	de 7 francs
10 à 11°	»	»	à
11 à »	»	»	
Costières	8,50 à 9 fr.	90 à 103	7 fr. 25
Rosé, paillet, gris	le	»	le degré
Blanc Bourret	degré	»	
Blanc Picpoul	»	»	

Vin nouveau à retirer 6,50 à 7 fr. le degré.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 16 sept.	Cours du 23 sept.
7 à 8°	76	7,50 à 8 fr. 50	7,50 à 8 fr. 50
8 à 9°	à		
9 à 10°	100	le degré	le degré
10° et au-dessus	»	»	»
Rosé	»	»	»
Blanc	»	»	»

Vins de 1924, à retirer, de 6,25 à 6 fr. 75 — logé, de 7 à 7 fr. 25. Rosés 1924, 7 à 7 fr. 50 le degré logé, Blanc, de blanc, 1924, 7,50 à 8 fr. le degré.

On nous signale quelques grosses caves traitées, en logé, au prix de 75 francs l'hecto.

Cournonterral. — On nous signale la vente de la cave de Mme veuve Alfred Poujol, au prix de 70 fr., enlèvement immédiat.

Cette. — Bourse de Cette. — Marché du 17 septembre 1924. — Vins : Rouge courant 1923, le degré, de 7,50 à 8,50; 1924 : 7 à 7,25 ; rosé, 7 à 7,50.

Algérie rouge 11 à 12 degrés, 8,50 à 9 fr. ; rosé, 9 fr.

Espagne rouge 11 degr. 1/2 à 12 degrés, 76 à 78 fr. ; rosé, 72 à 79 fr. ; blanc, 77 à 79 fr.

Mistelle blanche, 8/9° liqueur, 15 degrés alcool, 213 à 225 fr.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 12 sept.	Cours du 19 sept.
7 à 8°	»	»	64
8 à 9°	73	64	à
9 à 10°	à	à	85
10 à 12°	102	85	»
Vins rosés	8 à 8 fr. 50 le d.	7 à 7 fr. 50 le d.	»
Vins blancs	9 à 9 fr. 50 le d.	Pas d'affaires	»

Récolte 1924: vins rouges sous marc, 7 à 7 fr. 25 le degré. Cave logé 7,25 à 7 fr. 75 le degré.

On signale, au dernier moment, la vente de la cave de M. Ryprès, Béziers, 7 à 8.000 hectos, de 10 degr. 5, à 80 francs.

Une importante cave de la banlieue de Béziers a été vendue au prix de 8 fr. le degré.

Pézenas. — Cote officielle des vins pendant la semaine du 13 au 20 septembre 1924.

Vins rouges vieux : 8 à 10 degrés, 8 fr. le degré.

Vins nouveaux enlèvement sous marc, 7 fr. le degré ; vins logés 7,25 à 7,75 le degré.

Vins blancs vieux : rosé, 7,50 le degré ; bourret et picpoul, de 8 fr. à 8 fr. 50 le degré ; clairette, de 7 fr. 50 à 10 fr. le degré.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 21 septembre 1924. — Vins rouges vieux : de 9 à 10 degrés, de 76 à 87 fr. ; de 10 à 11, de 87 à 95 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 95 à 103 fr.

AUDE. **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 11 sept.	Cours du 18 sept.
8°	»	»	»
8 à 9°	75 à 80	8 francs	8 francs
9 à 10°	80 à 90	à	à
10 à 11°	90 à 97	8 fr. 50	8 fr. 50
11 et au-dessus	97 à 105	le degré	le degré

Récolte 1924 : de 7 à 7 fr. 25 le degré, à retirer sous marc : 7 fr. 50 le degré, logé.

Carcassonne. — Cote officielle de la Chambre de Commerce pour le marché de ce jour :

Récolte 1923 : Vins rouges, de 8° à 11°, 8 fr. 50 le degré.

Récolte 1924 : Vins rouges, de 8° à 11°, 7 fr. 75 le degré, non logé.

Lézignan. — Cote officielle des vins du Minervois et de la Corbière pour le marché de ce jour :

Récolte 1923 : de 8 fr. 25 à 8 fr. 50 le degré.

Récolte 1924 : de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré, sous marc.

Récolte 1924 : de 7 fr. 50 à 8 fr. le degré, logés (Corbières et Minervois).

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 13 sept.	Cours du 20 sept.
7 à 8°	»	»	
8 à 9°	70	8 à 8 fr. 50	8 à 8 fr. 50
9 à 10°	à		
10 à 11°	105	le degré	le degré
11 à 12°	»		
12 à 13°	»		

Vins nouveaux : de 7 à 7 fr. 50 le degré logé à retirer de suite 7 fr. le degré.

Vins de Maury 1923 : 148 à 155 fr. ; 1924 : à 200 fr.

BEAUJOLAIS. — On nous écrit : Les prévisions les plus optimistes se réalisent en Beaujolais grâce à un temps ensoleillé et chaud qui fait heureusement suite à un mois d'août exceptionnellement froid et pluvieux. Nous avons la quantité, au moins deux fois plus de récolte que l'an dernier dans bien des endroits, et, mieux encore, la qualité. Nos vins de coteaux feront 10 à 12° d'alcool en Haut-Beaujolais, ce qui nous suffit bien largement pour notre clientèle de café. La pourriture a été limitée par les belles journées de septembre. Les vignerons conviennent que « çà trompe... du bon côté.»

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Cours officiel des vins, marché du 17 septembre: — Région, vin rouge 8 à 9 degrés, 60 à 68 fr. l'hectolitre ; 9 à 10 degrés, 66 à 70 fr. l'hectolitre ; 10 à 11 degrés, 75 à 82 fr. l'hectolitre. Rosé franc, 7 à 7 fr. 50 le degré. Blanc franc, 7 à 8 fr. le degré.

MARCHÉ AUX RAISINS

Paris. — Halles Centrales, 23/9, Raisins du Midi, blanc, 100 à 280 ; noir, 100 à 200 ; œillade, 100 à 240 ; muscat, le kilo, 3 à 4 ; d'Espagne, muscat, le kilo, 3 à 4.

Avignon. — Marché du 23. — Clairettes 80 à 100 fr.; gros verts, 90 à 100 fr.; olivettes 125 à 150 fr.; œillades 100 à 110 fr.; vendanges 35 fr. les 100 kilogs.

Cavaillon. — Raisins de table, de 100 à 130 fr.; Aramons, de 60 à 70 fr. les 100 kilos.

Avignon. — Marché du 23. — Figues, de 50 à 60 fr.; Pêches mûres, de 200 à 300 fr.; Poires mûres de 35 à 75 fr.; Pommes, de 30 à 75 fr. Le tout aux 100 kilos.

Nimes. — Chasselas, les 100 kilos 80 fr.; clairettes 60-70 fr.; œillades, 100-120 ; muscats 140.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, l'hectolitre, 380 à 400 fr. l'hecto ; eaux-de-vie de marc à 52 degrés, 210 à 235 fr. l'hecto, pris à la distillation, tous frais en sus.

La coopérative de distillation de Villeveyrac (Hérault), a vendu le 18 courant, un lot de 12 pipes, eau-de-vie de marc, à raison de 235 fr. l'hectolitre, base 52 degrés net de courtage, dans les fûts de l'acheteur, pris en distillerie.

La coopérative de distillerie de Poussan (Hérault) a vendu le 17 septembre, 95 hectolitres d'eau-de-vie de marc, base 52 degrés, à raison de 235 fr. l'hectolitre nu, pris en distillerie.

Béziers. — Pas d'affaires.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 430 à 440 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 215 à 225 fr.

Narbonne. — 3/6 de 86 degré, 473 à 475 fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne 52 degrés, manque ; 3/6 de marc 86 degrés, 375 à 380 fr.

Eau-de-vie de marc 52 degrés, 220 à 235 fr. l'hectolitre nu.

Perpignan. — Pas d'affaires.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, 460 fr. les 100 kilos. Tartre brut, 1,50 à 1 fr. 80 le kilo. Lies de vin pour 25 à 30 degrés de rendement, 1 fr. 10 le deg. Pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 9 septembre 1924.

	Octobre	novembre-décembre	4 de Novembre
Blé.....	111,75 A.	113,25	116 à 116,50
Seigle.....	»	»	»
Avoine noire.....	82 à 83	83 à 84	84,25 à 85
Avoine.....	»	»	»

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés dur n° 2	1.44 1/2	75.81	101.09	— ». »
Maïs disp	1.30 1/4	78.72	98.41	— 1.36

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 146 »/» c. (102 fr. 14 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 144 1/8 cents (101 fr. 09).

Montpellier. - Grains grossiers : avoine grise pays, 97 fr. les 100 kilos ; paumelle, 102 fr.; orge, 86 fr.; seigle, 98. Marchandise nue, prise sur place.

PAILLES ET FOURRAGES

Brienon (Yonne). — Foin 80 à 90 fr.; luzerne 75 à 85 fr.; sainfoin 90 fr. ; regain 75 fr.; paille de blé 80 à 85 fr.; de seigle 90 fr.; d'avoine 60 à 65 fr. les 104 bottes.

Châteauroux (Indre). — Foin 150 à 160 fr.; luzerne première coupe 145 à 155 fr.; sainfoin 140 à 150 fr.; paille de blé 95 à 100 fr.; de seigle 120 fr.; d'avoine 70 à 75 fr. les 1.000 kilos. Bon courant d'affaires ; bonne demande.

Lyon. — On côte : paille de blé en gerbes Yonne, Côte-d'Or, Jura 10 à 11, Centre 10 fr., pressée Centre 12, Isère 13, Paille d'avoine en gerbes Côte-d'Or, Yonne 9, pressée Centre, 10 à 11 fr. Paille de seigle brute Loire, Haute-Loire 18 à 19 fr.; triée même provenance 30. Foin pressé Franche-Comté 19 à 20 ; Côte-d'Or 19 à 21 ; Isère 19 à 22 suivant rayon. Ouest 17 à 19, le tout aux 100 kilos sur wagon départ.

La Rochelle (Char.-Inf.). — Foin H. D. 185 à 190 fr.; paille de blé H. D. 125 à 130 francs les 1.000 kilos.

GRAINES FOURRAGÈRES

Brienon (Yonne). — Trèfle violet 600 à 650 fr.; incarnat 170 à 180 fr.; blanc 1.200 à 1.300 fr.; hybride 450 à 500 fr.; luzerne 500 à 550 fr.; minettes en cosses 150 à 160 fr.; écossées 250 à 350 fr.; vesces de printemps 105 fr.; d'hiver 100 à 105 fr. les 100 kilos.

Carpentras (Vaucluse). — Graine de luzerne 600 à 640 fr. les 100 kilos.

Châlon-sur-Saône (S.-et-L.).— Trèfle violet 575 à 600 fr, les 100 kilos.

Châteauroux (Indre). — Trèfle violet 700 à 750 fr.; incarnat 160 à 170 fr. ; hybride 425 à 450 fr.; luzerne 600 à 625 fr.; minettes en cosses 155 à 160 fr. ; écossées 300 à 325 fr. ; vesces de printemps 95 à 100 fr. ; d'hiver 100 fr. ; Jarras 90 à 95 fr.; sainfoin 175 à 180 fr. les 100 kilos.

DIVERS

On cote à Cette. — Soufres. — Trituré 98-99 o/o, 65 fr. la balle de 100 kil., sur wagon ; sublimé pur, 75 fr. la balle de 100 kilos.

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16, pas d'affaires. — Sulfate ammoniaque, 20-21, 120 à 125 fr. les 100 kilos. — Sulfate de potasse, 48-52, 85 à 90 fr. les 100 kilos. — Chlorure de potassium, 48-52, 55 à 60 fr. — Sylvinite riche, 20-22, 21 à 23 fr. — Sulfate de cuivre en cristaux, 98-99, pas d'affaires. — Superphosphate minéral, 14, 20,50 à 22 fr. les 100 k., logé, gare Cette.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 14 au Samedi 20 septembre 1924

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1924		1923		1924	1923
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Nantes						
Dimanche...	26	13	»	6	7	»
Lundi.....	»	7	22	»	»	5
Mardi.....	»	8	16	6	»	1
Mercredi....	22	15	18	13	0.2	»
Jeudi.....	25	10	18	14	0.1	2
Vendredi....	28	9	19	13	»	»
Samedi.....	»	»	17	7	»	»
Total.....	1859.	922.	1930.	100.1	131.6	140.
Rochefort						
Dimanche...	»	»	20	6	»	»
Lundi.....	»	»	19	12	»	10
Mardi.....	»	»	19	»	»	»
Mercredi....	»	»	»	16	»	2
Jeudi.....	»	»	20	15	»	2
Vendredi....	»	»	»	14	»	»
Samedi.....	»	»	»	8	»	»
Total....	856	484	976.	869.	197.6	76.
Clermont-Ferrand						
Dimanche...	27	14	»	11	»	2
Lundi.....	»	13	19	12	0.3	4
Mardi.....	20	2	18	8	»	1
Mercredi....	22	5	19	»	»	1
Jeudi.....	24	11	19	12	»	»
Vendredi...	28	11	»	10	»	2
Samedi.....	»	»	17	6	»	6
Total....	1915.	862.	1890.	762.	132.7	150.
Bordeaux						
Dimanche...	28	15	17	11	»	2
Lundi.....	20	7	5	12	»	»
Mardi.....	24	6	19	»	5	15
Mercredi....	24	6	21	11	»	8
Jeudi.....	27	9	20	12	»	5
Vendredi...	28	11	20	13	»	1
Samedi.....	»	»	17	9	»	1
Total....	2076.	971.	2234.	1029.	153.2	278.
Toulouse						
Dimanche...	28	18	19	11	»	3
Lundi.....	»	»	19	8	»	»
Mardi.....	26	15	19	»	»	»
Mercredi....	26	9	»	13	»	»
Jeudi.....	31	11	20	11	»	1
Vendredi...	33	14	22	14	»	4
Samedi.....	»	»	21	8	»	»
Total....	2254.	1180.	2164.	1175.	159.2	172.
Perpignan						
Dimanche...	25	14	22	15	»	6
Lundi.....	26	17	»	11	2	1
Mardi.....	26	16	23	12	»	»
Mercredi...	26	13	»	15	»	»
Jeudi.....	27	14	25	11	»	»
Vendredi...	26	15	27	14	»	4
Samedi.....	»	»	24	13	»	9
Total..	2282.	1386.	2259.	1325.	117.7	91.

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1924		1923		1924	1923
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche...	»	»	20.4	9.6	»	»
Lundi.....	»	»	18.5	11.»	»	2.
Mardi.....	»	»	17.5	8.	»	3.
Mercredi....	»	»	16.	7.8	»	9.
Jeudi.....	»	»	18.	8.8	»	17.
Vendredi....	»	»	14.8	11.5	»	0.
Samedi.....	»	»	18.	10.5	»	8.
Total.....	1000.4	498.6	2298.9	1013.4	112.2	117.
Besançon						
Dimanche...	23	11	15	12	»	11
Lundi.....	23	10	22	12	»	1
Mardi.....	19	5	18	7	»	»
Mercredi....	21	8	17	»	»	1
Jeudi.....	23	10	15	9	»	24
Vendredi....	30	11	19	12	»	14
Samedi.....	»	»	18	8	»	18
Total....	1674.	963.	2456.	1039.	162.1	155.
Lyon						
Dimanche...	25	9	15	14	»	14
Lundi.....	21	14	21	10	17.	»
Mardi.....	20	5	19	8	»	»
Mercredi....	21	7	18	»	»	»
Jeudi.....	24	8	17	12	»	1
Vendredi...	28	10	14	8	»	5
Samedi.....	»	»	20	6	»	23
Total....	1994.	1077.	2197.	1108.	209.1	228.
Marseille						
Dimanche...	25	14	»	17	»	4
Lundi.....	27	16	»	17	5	»
Mardi.....	26	13	24	13	»	»
Mercredi....	25	9	»	12	»	»
Jeudi.....	26	12	»	15	»	»
Vendredi...	28	11	25	14	»	»
Samedi.....	»	»	»	»	»	»
Total....	2203.	1233.	1747.	1179.	27.1	61.
Montpellier						
Dimanche...	22.1	15.6	22.6	17.5	1.7	0.3
Lundi.....	27.7	14 9	22.0	10 3	»	»
Mardi.....	27.1	10.3	20 9	8 9	»	»
Mercredi....	29.0	8.9	21 1	12 9	»	»
Jeudi.....	27.4	9 3	25.0	14.2	»	»
Vendredi...	26.4	9.0	25.1	15.5	»	»
Samedi.....	22.4	17.0	22.2	17.1	»	5 0
Total....	2473.7	1359.8	2690.8	1878.2	142.4	116.
Alger						
Dimanche...	35	21	29	18	»	»
Lundi.....	26	22	25	16	»	»
Mardi.....	31	22	25	17	»	»
Mercredi...	26	22	23	15	»	»
Jeudi.....	27	22	25	17	»	»
Vendredi...	26	20	25	17	»	»
Samedi.....	»	»	28	18	»	»
Total..	2399.	1688.	2406.	1740.	1.	87.

Observations. — Été.

VIGNES AMÉRICAINES

Viticulteurs ! n'oubliez pas qu'aux **Pépinières Girault** vous trouverez les plus beaux plants de vigne, avec authenticité et sélection rigoureusement garanties.
Pépinières Méridionales à **Caromb, Monteux, Sablet** (Vaucluse).

ADRESSER CORRESPONDANCE :

Établissements **EUGÈNE GIRAULT** 0 *Maison de confiance*

Pépiniériste-Viticulteur, **JAUNAY-CLAN** (**Vienne**) TÉL. Nos 3 et 0.25

Exposition Nle Paris 1911 : 1er Prix Médaille d'or. — Hors Concours. — Membre du Jury.

80 hectares vignobles et pépinières.

Plants greffés des meilleures variétés. — Producteurs directs recommandés, vastes champs de pieds-mères, champs d'expériences. — Prix modérés. Commandes et expéditions soignées.

Demandez Catalogue.

Les Vins Nouveaux traités par l'OXYGÈNE DIFFUSÉ deviennent immédiatement clairs et peuvent être livrés de suite à la consommation.

L'OXYGÈNE DIFFUSÉ

Procédé et Appareils **GRANDCHAMP** (breveté S. G. D. G.)

Société I. N. C. O. — Siège administratif : 38, rue de Châteaudun, PARIS

Agent Régional : **D. SPOTURNO**, *Ingénieur Agricole*

14, Place de la Victoire, BÉZIERS

VINIFIEZ AVEC

LES **LEVURES LARROCHE**

ET LE **PHOSPHISULFOL**
Solution Sulfureuse Nutritive

AUGMENTATION DE :
Alcool, Bouquet, Conservation.
Extrait, Couleur, Limpidité.

Brochure Gratuite

LABORATOIRES **LARROCHE**, 7, Rue Romiguières, TOULOUSE

Reg. du Com. Toulouse, N°s 556 b-591.

MARMONIER

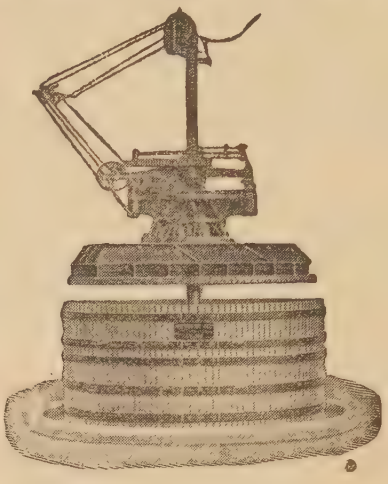
131, Avenue Félix-Faure, 131

FILS

MAISON FONDÉE EN 1835

LYON

R. Com. Lyon, 1677 B



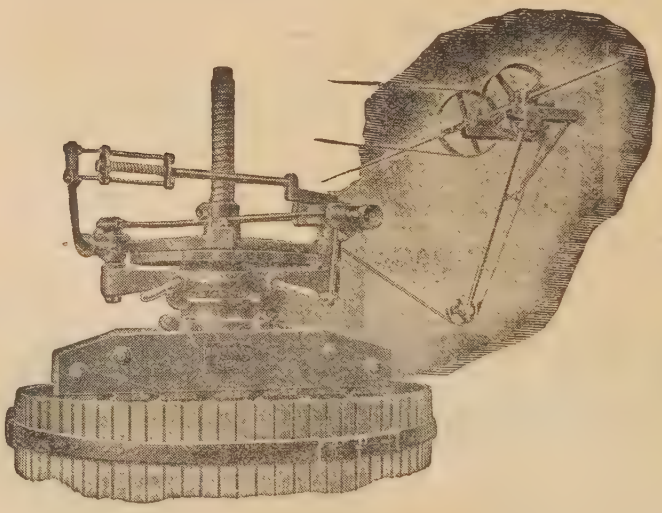
Pressoir avec mécanisme "AUTO-DÉCLIC" à parallélogramme.

MATÉRIEL VINICOLE et CIDRICOLE LE PLUS MODERNE

PRESSOIRS A BRAS

PRESSOIR "AUTO-DÉCLIC"

POMPES et MOTO-POMPES
CATALANES et "TUBALES"
à boulets et à clapets



Appareil " AUTO-DECLIC " à commande par transmission.

ROBINETTERIE

POMPES A MOUTS

PRESSES
Hydrauliques
à **VIN**, à **CIDRE**,
à bandager les roues de camion, etc.

FOULOIRS ÉGRAPPOIRS

ÉGOUTTOIRS

BROYEURS de POMMES

PRESSOIR CONTINU
pour vendange fraîche ou cuvée

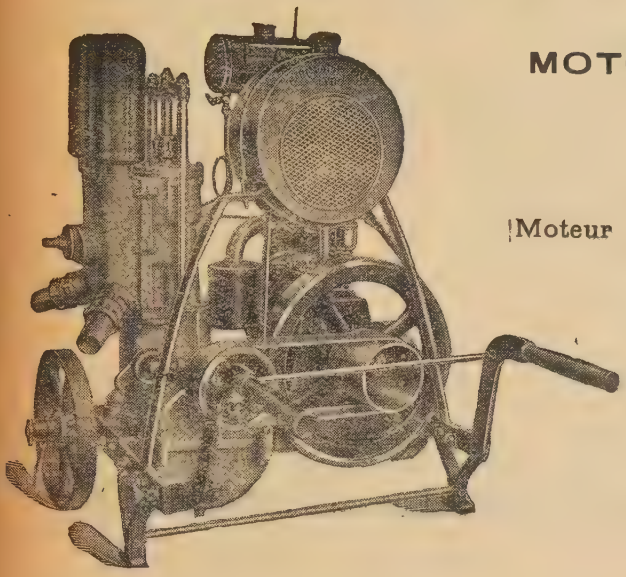
INSTALLATIONS COMPLETES DE CELLIERS

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

CATALOGUES et DEVIS
FRANCO sur DEMANDE

POMPES et MOTO-POMPES "MARMONIER"

Reg. Com. Lyon, 1677 B.



GROUPES MOTO-CATALANES

à boulets

ou

à clapets

avec

Moteur à essence ou électrique

GROUPES MOTO-POMPES "TUBALE"

POMPES CATALANES

et

"TUBALE"

ROBINETTERIE

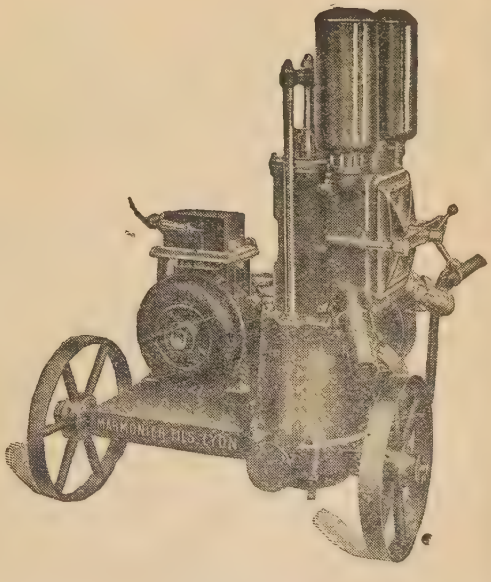
et

ACCESSOIRES de CAVES

RACCORD INSTANTANÉ

"MARMONIER"

(Brevet S.G.D.G.)



TUYAUX CAOUTCHOUC

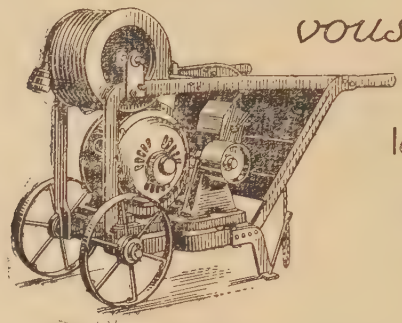
et

CANALISATIONS de CAVES

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

CATALOGUES et DEVIS FRANCO SUR DEMANDE.

avec .....
Le chariot-brouette agricole
des *Ateliers d'Orléans*
DE LA Cie Gle D'ÉLECTRICITÉ - Ste Ame Cap 75.000.000 Frs



vous avez....
le moteur électrique
qu'il faut
à l'endroit voulu

8 Types différents
suivant le type
Notice détaillée sur demande
Poids de *140* à *200* Kgs
Nombre de Vitesses: *1* à *6*
Prix: *1300* à *2650* Frs

SUCCURSALES { BORDEAUX *35, R. René Roy de Clotte* - R.C. Bordeaux 226 B
TOULOUSE *63, Boulevd L. Carnot* - R.C. Toulouse 836 B

Agenda Agricole et Viticole

PAR

V. VERMOREL

Président du Comice agricole et viticole du Beaujolais
Membre de la Société Nationale d'Agriculture
Lauréat de la Prime d'honneur
AVEC LE CONCOURS DE NOMBREUX PROFESSEURS, AGRICULTEURS & VITICULTEURS

39me ANNÉE **1924** **Prix franco : 4 fr. 40**

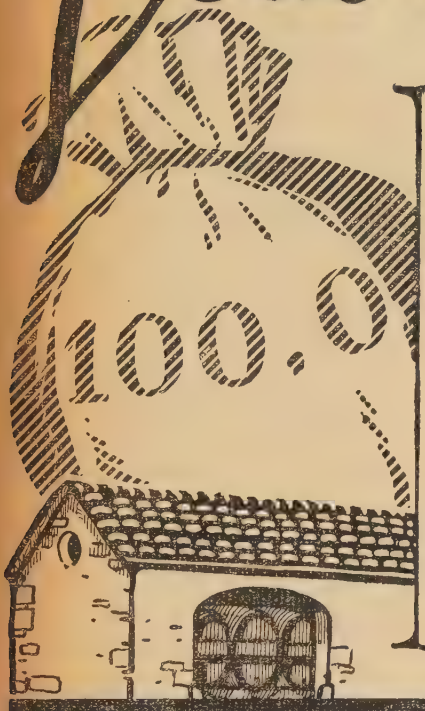
Cet élégant carnet de poche, indispensable aux agriculteurs, viticulteurs, etc., contient 200 pages de renseignements utiles et un calendrier pour les notes journalières. Belle reliure souple, poche intérieure, fermoir élastique, porte-crayon.

Prime du "*Progrès Agricole et Viticole*"

A titre de prime, le *Progrès* offre, à tous ses lecteurs, l'**Agenda Vermorel édition ordinaire, 2 fr. 50 franco** (au lieu de 4 fr. 40).

Le recouvrement à domicile ne pouvant être fait économiquement pour une aussi faible somme, prière de joindre 2 fr. 50 en timbres-poste ou mandat-poste à toute commande adressée au Bureau du journal, **ainsi que la bande**. Il ne sera pas tenu compte des commandes non accompagnées du montant.

Vous avez en cave



une fortune fragile

Car elle est à la merci de nombreux dangers : piqûre, casse, tourne, dont le moindre suffit à déprécier vos vins. Pour prévenir toute perte, employez donc le

PEROXYL

conservateur licite.

Une pastille par hecto suffit à éviter toute altération.

Demandez notice à

LA LITTORALE
BÉZIERS

R. C. 437 B

Dam

SOCIÉTÉ DES
ÉTABLISSEMENTS **BARBET**

Société Anonyme Capital 2.500,000 Frs. — Reg. Comm. Paris 30.418

PARIS. — 5, rue de l'Échelle, 5 — PARIS

Installations complètes de

DISTILLERIES

EAUX DE VIE

de grande finesse même avec les crus les plus vulgaires

NOUVEAUX PROCÉDÉS **BARBET** POUR

VINIFICATION ASEPTIQUE

Fermentations pures

PURS JUS CONCENTRÉS DE FRUITS

— BOISSONS PRIVÉES D'ALCOOL —

USINES à BRIOUDE (Haute-Loire)

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES

Industriels et Viticoles

Société anonyme au capital de 4.000.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

Siège social : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (V

R. du C. Paris, N° 45.079.

DIRECTION COMMERCIALE

P. BALLARD

7, rue Collot, MONTPELLIER

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des levures

Clarification, Couleur et Tenue parfaites des vins

Par notre

Solution Sulfureuse-Phosphatée

"SPIC"

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — FORMULE GARANTIE LÉGALE

PRIX LES PLUS BAS

Nous demander Notice et Conditions de Vente

Tannins chimiquement purs.
Tannins purs pour œnologie.
Tannins techniques.

Charbon pur en pâte spécial.
Phosphate d'ammoniaque neige.

Agent commercial : P. BALLARD, 5, rue Aiguillerie, MONTPELLIER, Téléph. 2-73.

Agents : DESSALLES et BOUQUET, place de la Préfecture, MONTPELLIER. — Ch. BARDOU, 3, rue de la République, BÉZIERS. Téléph. 2-20. — GUIRAUD de LEVIZAC et GUILHEM, à CARCASSONNE. — CROZAT-LALANNE, droguiste, à PERPIGNAN. — E. ROUVIÈRE, 22, rue Fénélon, NIMES. — C. AURAY, à Charentay (Rhône).

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

Fumure supérieure

pour CULTURE INTENSIVE

et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX

SUR TOUTES CULTURES

Gros rendements

Demander renseignements gratuits, analyse et prix

à INSTITUT JACQUEMIN

Malzéville (M.-et-M.)

Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

LA BRUNISSURE DE LA VIGNE

Par L. RAVAZ

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

Prix : 6 fr.; Franco Poste, 6 fr. 75

En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

Vinification parfaite

et

Amélioration de Qualité des VINS

ROUGES et BLANCS

avec les

RADIOLEVURES de la CLAIRE

et le BISULFITE JACQUEMIN

Breveté (S. G. D. G.)

Demander Brochures gratuites

à l'INSTITUT JACQUEMIN, Malzéville-Nancy (M.-et-M.)

Produits purs pour Œnologie

NOIR en PATE

Gélatine fine de Russie liquéfiée

ANHYDRIDE SULFUREUX

liquide et en solution

:: TANINS -- AMIANTE ::

Terre d'infusoire

LAMOTHE & ABIET

108-110, rue de Bercy, PARIS.

68-70, rue Ducau, BORDEAUX

Reg. du Com. Seine, N° 21.029.

SAVON-PYRÈTHRE-CAUBET

GARANTI PUR

Le seul qui soit préparé suivant les Procédés d'extraction (breveté S. G. D. G.) et d'incorporation de M. A. JUILLET, docteur ès sciences.

Ce produit inimitable ne doit sa grande activité qu'à sa forte dose d'oléo-résine de Pyrèthre, obtenue dans notre usine modèle, avec des fleurs fraîches de nos plantations de Pyrèthre. (400 hectares).

DETRUIT RADICALEMENT

Cochylis, Eudémis, Altise, Cigarier de la Vigne (Voir notre notice).

SANS AUCUN DANGER pour l'homme et les animaux domestiques

A. CAUBET & Fils, Fabricants

9, rue Junot — MARSEILLE

En vente à la COOPÉRATIVE AGRICOLE R. C.-C. 17643.

LE SULFATE D'AMMONIAQUE 20 à 21 o/o d'Azote

est un riche
très facile à employer
très économique

ENGRAIS AZOTÉ pour VIGNES

Le Sulfate d'Ammoniaque est en vente chez tous les Négociants en engrais et dans les Syndicats Agricoles des régions viticoles : Midi, S-E, S-O, Bordelais, Charentes, Bourgogne, Champagne, etc.

Le Bureau de Renseignements viticoles et agricoles du Comptoir Français de l'Azote.

9, Boulevard de l'Observatoire, à MONTPELLIER — *Téléphone 9-16*

Envoie gratuitement des Brochures et des Renseignements sur le Mode d'Emploi des engrais chimiques en général et du **Sulfate d'Ammoniaque** en particulier.

Il organise à titre gracieux des expériences.

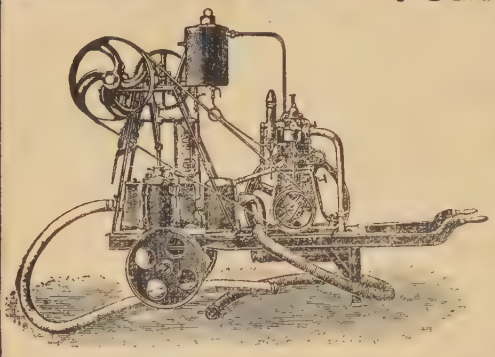
« Registre du Commerce. — Seine N° 44749 »

MOTEUR-POMPE F. THOMAS

pour décuvage, soutirage, arrosage, élévation d'eau, etc.

Constructeur Bté S. G. D. G., NIMES et VERGÈZE

PULVÉRISATEURS A PRESSION



SYSTÈME F. THOMAS à traction, à bât et à dos d'homme
Solidité
Economie
Les plus hautes récompenses

Notices et Catalogues adressés sur demande

Registre du Commerce Nimes, N°3692.

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes*
à ***BENSELUE et MOULIN ROMPU***
et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

S'adresser à la Société des Agriculteurs, à BEZIERS
60, Allées Paul-Riquet.

agent général pour l'Aude, l'Hérault et la Haute-Garonne

pour les arrondissements de Montpellier. Arles et le département du Gard : à MONTPELLIER.

MM. DESSALLES et BOUQUET, 20, place de la Préfecture,
Téléphone 4-81

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

Hybrides Producteurs Directs

BOUTURES et RACINÉS

200 Hectares en production — des meilleurs cépages cultivés et sélectionnés au Domaine de BAGNOLS-DE-GRENADE par **Castelnau-d'Estrétefonds** (Haute-Garonne).

Authenticité absolue.

On peut visiter les plantations en août et septembre

PORTE-GREFFES. — Pépinières Arbustives et Fruitières.

Notice et Prix-Courant sur demande.

OMNIUM Agle et INDUSTRIEL Reg. Comm. d'Agen, N° 452.

J. CLUZET, 118, Boul. de la République, AGEN

TRACTEURS Agles "MULE D'ACIER" 30 HP à chenilles INUSABLES

NÉO-VIGNERON Système Charroy

Nouveau trisoc spécial indispensable dans chaque ferme, peut *chausser* et *déchausser* vignobles, *Déchaumer — Labourer plaines et* **Côteaux** grâce à *son guide automatique.*

Grande économie de main-d'œuvre.

Demander Notice détaillée.

PRODUITS VÉTÉRINAIRES Adrien SASSIN ORLÉANS, ALGER

Ovifère Sassin fait pondre les poules même par les plus grands froids. *Le sac de 25 kgs 90 fr., 10 kgs 40 fr., 5 kgs 21 fr., 2 kgs 500 11 fr., 1 kilo* 5 f. 50

Poudre Corroborante guérit choléra des poules, toutes maladies des volailles, dindons, lapins. *La boîte...* 5 f. 60
Les 6 boîtes, franco..... 33 f. 60

Poudre Sassin guérit toux les plus rebelles, bronchites, affections des voies respiratoires, angines, gourmes chez tous les animaux *La boîte ...* 5 f. 60
Les 6 boîtes, franco..... 33 f. 60

Génialose assure la conception chez tous les animaux femelles. *La boîte..* 4 f. 50

Bilureine Maladies générales de l'intestin, foie, rein, vessie, entérites, indigestions, retranchement d'urine tous animaux. *La boîte:.....* 7 f. 00

Registre du Commerce : Orléans 198

BROCHURE DE 80 PAGES SUR MALADIES ENVOYÉE FRANCO

REPRÉSENTANTS VISITANT CULTIVATEURS SONT ACCEPTÉS : BELLE SITUATION OFFERTE

N'ACHETEZ PAS votre Matériel de cave sans choisir personnellement votre modèle : vous savez mieux que personne celui qu'il vous faut.

CH. ARNAUD, Ingr A et M.

à CARCASSONNE R. C. 157

Pompes **PRESSOIRS** Grues

Installations modernes de Caves

FABRICATION

d'Alambics à Feu nu et à Vapeur

POUR VINS, MARCS, LIES, FRUITS ET PLANTES AROMATIQUES

Maison fondée en 1873 R. C. Avignon N° 654

SILVESTRE FRÈRES

AVIGNON (Vaucluse)

CHAUDRONNERIE Agricole et Industrielle

Exécution de Travaux en cuivre, sur plans et croquis.

Références, Prix, Renseignements sur demande.

MANUFACTURES RÉUNIES de

PRODUITS CHIMIQUES & MÉTALLURGIQUES

CARLSBAD (Tcheco-Slovaquie)

SOUFRE COLLOIDAL CONCENTRÉ

PLANTASAN

contre OIDIUM, rouille, et tous microbes et parasites de la vigne, chêne, groseillier, rosier, etc.

La dissolution de " PLANTASAN " adhère et ne s'en va plus

Un Kilo équivaut à 100 K° de soufre en poudre.

Echantillon gratuit aux Viticulteurs

ROBERT TALBOT

AGENT DÉPOSITAIRE

52, rue Cannebière, 52

MARSEILLE

ENGRAIS JOURDAN

VALENCE (Drôme)

R. C. Romans: 5701

Engrais d'os et animalisés. — Tous Engrais organiques et chimiques.
Bouillies. — Sulfate de cuivre.
Tous Produits agricoles et viticoles. — Matières premières.

Etablissements Auguste CHAZOTTES

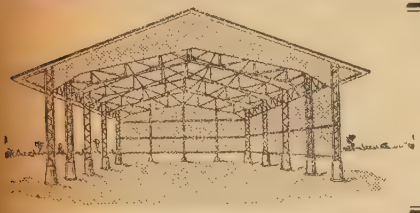
Bureaux : 30, quai Port Notre-Dame, **BÉZIERS.**

Usines à Béziers, Agde, Mazamet.

ENGRAIS ORGANIQUES ET CHIMIQUES

Matières Premières

ENGRAIS COMPLETS DIVERS



HANGARS MÉTALLIQUES, AGRICOLES et INDUSTRIELS

CHARPENTES EN FER POUR CAVES

CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES DIVERSES

Envoi d'albums, plans et devis sur demande adressée

aux : ATELIERS DU TARN A LAVAUR (Tarn)

CULTIVATEURS

Pour tous vos appareils de culture et de ferme, consultez les

Établissements AGRICULTURAL

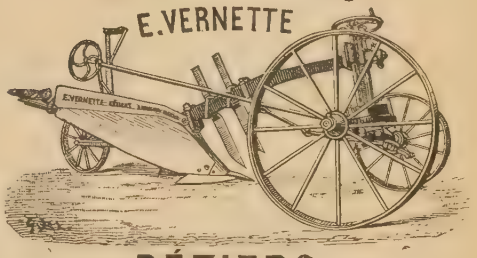
25, avenue Jean-Jaurès, à AUBERVILLIERS

Les meilleurs Prix

Spécialité de Tracteurs Viticoles

CHARRUES

E. VERNETTE



BÉZIERS

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

Les meilleures variétés nouvelles sélectionnées de :

Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Malègues, Baco, Jury, etc.

Authenticité garantie

60 hectares de plantations aux châteaux du Pouget et de Cadoule. Tout acheteur à intérêt à visiter ces vignobles avant de faire un choix. Visites le Mercredi et le Vendredi de chaque semaine jusqu'au 30 août.

Demandez ma nouvelle brochure « **Quelques Hybrides nouveaux choisis** ».

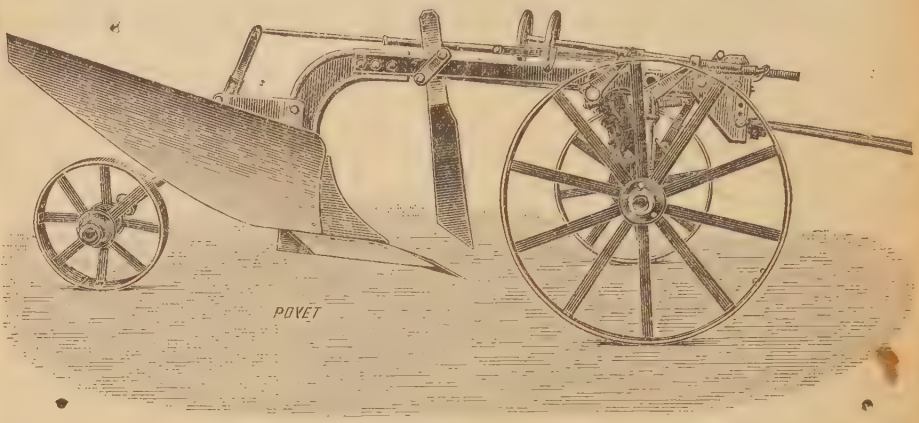
Eric COULONDRE, CADOULE par LUNEL (Hérault)

Établts **GUYOT** Jh CARRIÈRE, gendre, sucr **CARCASSONNE**

TREUILS pour Labourages à vapeur et traction animale

CHARRUES défonceuses à traction par câble

CHARRUES spéciales pour **tracteurs,**
simples à relevage automatique ou **Bascules.**



Renseignements et Prix franco sur demande.

CHARRUE à relevage automatique pour labours
de 40 à 50 centimètres de profondeur spéciale pour tracteurs de 15/30 HP.

Reg. Com. Carcassonne, N° 1.010. **Grand succès, nombreuses références**

Pour les Vendanges prochaines

employez

L'ANHYDRIDE SULFUREUX PICTET

et la SOLUTION NORMALE PICTET
à 8 °/₀ d'Anhydride sulfureux pur

pour Assainissement des Vendanges — Régularisation des Fermentations — Mutage et Stérilisation des Moûts — Préservation, Conservation, Amélioration des Vins.

SULFIDOSEURS PICTET

Désinfection — Dératisation — Destruction des Campagnols.

Tous renseignements franco sur demande

Machines frigorifiques et pour la Fabrication de la Glace

COMPAGNIE INDUSTRIELLE des

PROCÉDÉS RAOUL PICTET

28, rue de Grammont, PARIS

USINE de Fabrication d'Anhydride sulfureux, fondée à Margencel en 1875, transférée en 1924 à Bordeaux-Bastide, impasse Cabiro, quai de Brazza.

(Inscrit au Registre du Commerce, PARIS N° 10848).

DÉPOTS : BORDEAUX, ALGER, ORAN et BONE, TUNIS.

VICTOR COQ & FILS & Cᴱ

Ingénieurs-Constructeurs

CÉLESTIN COQ & Cᴵᴱ SUCCESSEURS

AIX-EN-PROVENCE

Maison fondée en 1846. Reg. du Com. Aix N° 1417.

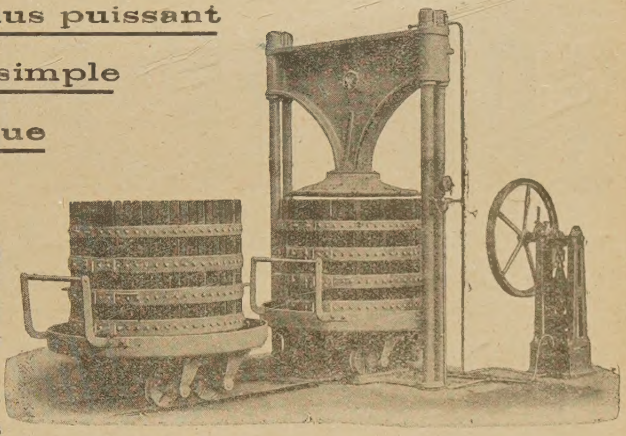
Pressoir Hydraulique "COQ"

Avec Pompe de compression à course automatiquement décroissante, Bté S. G. D. G.

Le plus puissant

Le plus simple

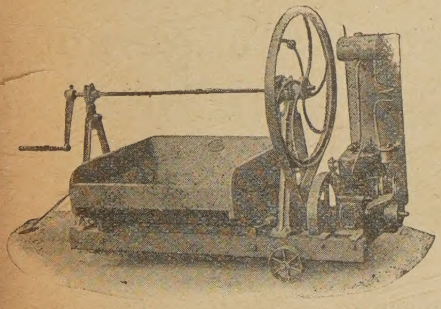
Le plus économique

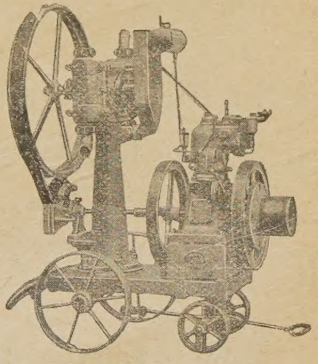


QUATRE MODÈLES

N° 1 (diamètre des claies 1m,20)
N° 2 (diamètre des claies 1m,10)
N° 3 (diamètre des claies 0m,90)
N° 4 (diamètre des claies 0m,60)

Fouloirs, Fouloirs-Egrappoirs
Egouttoirs, Pompes à moûts
et à vendange, Elévateurs, Emietteuses de marc, Pressoirs à bras, Pompes et Motopompes à vin, Foulograppe pour élévation de la vendange égrappée ou non égrappée
Porte-Regards
Robinetterie
pour cuves
etc.





La supériorité des **appareils "COQ"** s'est affirmée dans toutes les **régions vinicoles** de **France** et de l'**Etranger**.

Nos références vous le prouveront.

Installations complètes de caves par nos monteurs spécialisés.

Renseignements, projets et devis sur demande.

USINES SCHLŒSING FRERES & CIE

175, rue Paradis, **MARSEILLE**

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sêptèmes, Arles

Société Anonyme par Actions. Capital : 3.600.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

Plus de Mèches soufrées

SOUFRE GLORIA

à combustion sans coulure B. S. G. D. G. pour méchage des foudres et des fûts et usages œnologiques.

PROPRETE, RAPIDITE, ECONOMIE

C'est le dosage mathématique de l'acide sulfureux. Avec moitié moins de poids qu'avec l'ancienne mèche, on obtient le même dégagement de gaz sulfureux pur.

Se méfier des produits vendus sans garantie de pureté. Le GLORIA SCHLOESING est garanti 95 % de soufre pur.

En briquettes de 250 gr., pour méchage de foudres par le bas.
En bougies armées de 150 et 250 gr., pour méchage par le haut.
Petits disques, pour méchage des futailles.

Demandez notice avec prix, envoyés franco.

41e Année. — N° 40. Dimanche 5 Octobre 1924.

Tome LXXXII.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC "Le Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'École Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, Docteur en droit.

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des Planches coloriées hors texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, **30** fr. — Pays étrangers, **40** fr.

Le Numéro : 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

rue Albisson, 1 (rue Nationale, maison Batigne), à Montpellier

Le Soufronol est un Soufre Sulfaté :: :: :: :: Mouillable Reg. Com. Aix 1244.
très efficace contre le Mildiou, le Black-Rot, l'Oïdium et les Insectes
Demandez les Stations et prix à EUGÈNE GERMAIN, à AIX-EN-PROVENCE

EUGÈNE GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE
ENGRAIS, SOUFRES, BOUILLIES, INSECTICIDES

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
Traitements Préventifs et Licites des
MALADIES DES VINS

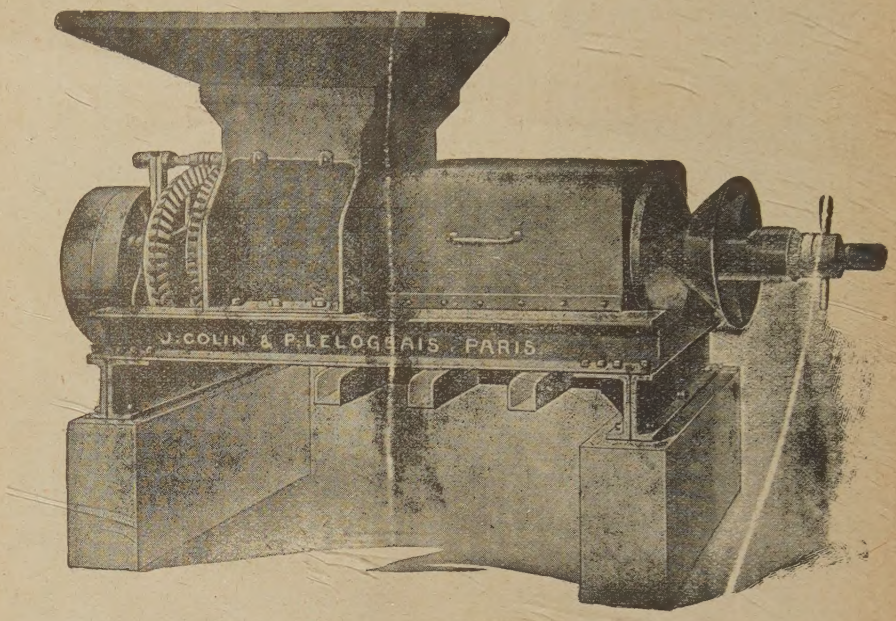
::Examen gratuit des Echantillons de Vins::
Eugène GERMAIN
Chimiste-agronome, Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

PRESSOIR CONTINU COLIN

Breveté S. G. D. G.

EN FRANCE ET A L'ETRANGER

La meilleure Presse du monde



LES PRESSOIRS CONTINUS COLIN MODÈLE 1922 peuvent être actionnés par n'importe quel moteur (tracteur, moteur à essence ou électrique); ils s'adaptent à toutes les propriétés et assurent le maximum de rendement avec le minimum de force.

J. COLIN & LELOGEAIS

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS

LELOGEAIS, SUCCESSEUR

129, Boulevard Diderot PARIS (XII^e^)

Ci-devant, 2, Avenue Dorian

Ne pas attendre pour passer Commande

Registre du Commerce Seine, N° 231.518.